

Ponte dei Sapori 2013

Trecasali 01-02-03 marzo

Venerdì 1 marzo

- *dalle ore 20.00.*

Ristorante La Porta di Felino:

Salame in gara. Gara del salame nostrano e al termine cena presso il ristorante.

- *dalle ore 19.30*

Presso la sala civica di Trecasali.

Festa della birra con cena a base di: wurstel, salsiccia, crauti, patatine fritte, salume, ali di pollo fritte e panino "spaccaballe".

- *dalle ore 22.00.*

Concerto tributo a Gianna Nannini e a seguire dj set.

Sabato 2 marzo

- *dalle ore 10.00.*

Per le vie del paese:

Mercato con oltre 100 banchi. Mercato prodotti tipici della Confesercenti, prodotti culinari del nostro territorio e banchi delle associazioni di volontariato locali.

In piazza:

Per i più piccoli, laboratori di lavorazione del pane, della pizza e di cucina, con la collaborazione dei ristoratori locali. Scuola di ballo a cura della scuola Changò.

- *dalle ore 10.00 e dalle 16.*

In piazza:

I diversi usi dello zucchero, dimostrazione degli allievi della scuola superiore Enaip di Parma: zucchero tirato, zucchero colato, frutta caramellata, biscotteria e decorazioni.

Lavorazione del pane, dall'impasto alla cottura, a cura del Rotary Club Gonzaga (Mn). Il ricavato della vendita del pane sarà devoluto in beneficenza.

Degustazioni di pasta di salame alla griglia.

- *dalle 14.00*

Sede Avis:

Gara di scacchi organizzata dal comitato Ponte dei Sapori in collaborazione con il Circolo Bertelli di Salsomaggiore con premi in natura.

- *dalle 19.30.*

All'interno della sala civica di piazza Fontana:

Cena tipica trecasalese. Menù alla carta.

Antipasto:

Fiocchetto di Trecasali e Culatello

Primi:

Cappellacci di Trecasali, Mezzemaniche di Verdi, Tortél Dòls

Secondi:

Piedini di maiale con purè e salse o patate fritte, Fiocchetto Arrosto, Trippa, Cotechino.

Dolci:

Torte di Trecasali.

- *dalle 22.*

Tendone piazza Fontana:

Musica da ballare con dj.

Domenica 3 marzo

- *dalle ore 10.00*

Per le vie del paese:

Riapertura mercato

- *dalle 10.00 fino a sera.*

In piazza:

Dimostrazioni di norcineria a cura dei norcini trecasalesi. Lavorazione delle mezzene suine, con la produzione in diretta del tipico Fiocchetto di Trecasali, del culatello, del violino e dei salami.

Lavorazione dello zucchero Eridania da parte della scuola Enaip di Parma. Creazione di sculture in zucchero.

Lavorazione del pane, dall'impasto alla cottura, a cura del Rotary Club Gonzaga (Mn). Il ricavato della vendita del pane sarà devoluto in beneficenza.

Raccolta occhiali da vista usati a cura del Lions Clubs "La Reggia" di Colorno che saranno donati a chi ne ha più bisogno.

Degustazioni di pasta di salame alla griglia, fritto e di fiocchetto. Vin brulè, torta frita e dolci di ogni genere.

- *alle 12.30.*

All'interno della sala civica di piazza Fontana:

Menù alla carta.

Antipasto:

Fiocchetto di Trecasali, Culatello e Salame

Primo:

Cappelletti di magro, Cappellacci di Trecasali, Tortél Dòls.

Secondo:

Lessi (gallina, manzo con lingua) con contorno di salse e mostarda, La Vecchia della Tradizione, Guancialini con Polenta.

Dolci:

Zuppa Inglese.

- *dalle 14.30.*

In piazza:

Gara dei mangiatori di prete. Vince chi fra i concorrenti, in un massimo di 3 minuti, riuscirà a mangiare il maggior quantitativo di prete caldo fumante. Il Prete, cotto al momento e servito subito, fa parte della tradizione della Bassa, come una delle carni cotte più pregiate del suino. I concorrenti si sfideranno davanti al pubblico che inciterà gli sfidanti

Per informazioni e prenotazioni cena del sabato e pranzo della domenica tel. 331 3451436.