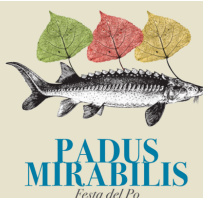


Con il patrocinio



Biosfera MaB UNESCO
comunità di fiume



Sacca di Colorno (PR)

Sabato 16 e domenica 17 settembre 2023

PADUS MIRABILIS

FESTA DELLE SINGOLARITÀ TERRITORIALI DEL PO E DI ALTRE VIE D'ACQUA

Il programma della mostra mercato di prodotti enogastronomici di qualità, che punta i riflettori sull'ambiente, sull'arte, sulla cultura e delle singolarità territoriali del Po e di altre vie d'acqua

Inaugurazione sabato 16 settembre dalle ore 10

Sacca di Colorno, settembre 2023 – Cosa c'è di meglio che trascorrere un weekend all'insegna del buon cibo, di adesso e di una volta, circondati da eventi culturali, attività per bambini, mercatini di qualità e vintage, aree relax e benessere e addirittura una mongolfiera, il tutto sulle suggestive sponde del fiume Po? A **Sacca di Colorno (PR)** è tutto pronto per **Padus Mirabilis. Festa delle singolarità territoriali del Po e di altre vie d'acqua**, la manifestazione, in programma **il 16 e 17 settembre**, organizzata da **Bi&Bi Eventi** a cura di **Vitaliano Biondi** (Arvaes Fratres) con il patrocinio di **Comune di Colorno, Provincia di Parma, MAB Unesco Po Grande Sponsor Iren S.p.A.** Media partner **Gazzetta di Parma**.

Il **rapporto tra uomo, cibo e ambiente** è una relazione antica e fondamentale, come dimostra la candidatura dei "cibi di una volta" a Patrimonio Immateriale dell'Unesco: a Padus Mirabilis le **specialità enogastronomiche** locali e di qualità, le **degustazioni** e i **live cooking show** con chef del territorio come **Enrico Bergonzi** del ristorante Al Vèdel di Colorno, nonché presidente di Parma Quality Restaurants, **Francesco Ambrosini**, del ristorante Stendhal a Sacca di Colorno e **Nicole Zerbini** del ristorante La Porta a Viarolocostituiranno il cuore della kermesse.



CENTRO MEDICO SAN ROCCO
CITTÀ DI COLORNO



Bi&Bi Eventi

info@biebieventi.com - 0521 313300

www.padusmirabilis.com



Sarà, infatti, possibile gustare un'ampia selezione di **prodotti locali, biologici e tipici** presso i chioschi gourmet area "Parco delle Palafitte" e nell' area Ristorazione o durante i numerosi eventi culinari dedicati all'enogastronomia in programma. Un esempio di specialità parmigiana che si troverà alla kermesse è il **Tortél Dóls di Colorno**, antica specialità della bassa parmense presentata dalla **Confraternita del Tortél Dóls di Colorno**, ma anche il **pane, prodotti da forno** del mastro panificatore **Gianluca Borlenghi**, le **lumache** dell'**azienda agricola Parizzi**, i **pesciolini** di fiume fritti della **Locanda Stendhal** o il **lüadel**, un singolare pane tipico del mantovano. Non mancheranno anche degustazioni di **torta frita e salumi tipici**, come il **culatello**, di **vini** con "**Libiam nei Lieti Calici**" a cura di **Matteo Pessina**, di **birra**, in particolare quella non filtrata e non pastorizzata del **Birrificio biologico Zuker**, oltre a **gelato**, preparato sul momento offerto da Ristorante Stendhal e altre numerose leccornie proposte da Gusto Parma e Osteria dei Mascalzoni, e da diversi truck.

Il tema di questa **terza edizione** è legato alla **nostalgia**, intesa come quel sentimento di mancanza verso una cosa che nel passato aveva recato gioia, come quella verso le balere che hanno tanto segnato la storia del nostro territorio. Se, per quanto riguarda l'enogastronomia, da "**Fio, che Chiosco!**" sarà possibile trovare un "chiosco del passato" con frutta, birra e cocktail, quest'anno a Padus Mirabilis **Extrasys Dj Set by Luca Adorni di Parma** nell'area "**Ti sblocco un ricordo**" proporrà una **selezione musicale con vinili** che trasporteranno i visitatori nel passato. Domenica 17 settembre ore 9.00 nella stessa area, partirà una **pedalata tra amici con bici e abbigliamento d'epoca**: "In golena" Il edizione a cura di Unione Velocipedistica Parmense. Sarà presente anche il **vintage market**, uno spazio in cui si potranno acquistare abbigliamento e accessori vintage di alta qualità, modernariato e oggettistica e sarà possibile ammirare la mostra fotografica "**I volti del Po**", realizzata dal fotografo **Stefano Anzola**.

La manifestazione si terrà sulle sponde del Fiume Po, un luogo suggestivo ed estremamente importante che quest'anno potrà essere vissuto in un modo del tutto nuovo, sostenibile e inaspettato. A Sacca sarà possibile navigare sul Grande Fiume con l'imbarcazione Anguilla e Sorriso (con collegamento dal Porto di Mezzani al Porto di Sacca). La domenica sulla motonave Stradivari sarà possibile navigare ascoltando l'orchestra del liscio che suonerà durante la navigazione. A **Lido Beach**, invece, sarà possibile concedersi dei **bagni elioterapaci** con ombrelloni, sdraio e lettini mare.





Dall'alto, grazie a una **mongolfiera**, si praticheranno ascensioni frenate nelle ore del tramonto, **mentre nel resto delle giornate si trasformerà in set scenografico e sarà a disposizione per visite guidate**. Un viaggio lento in perfetta linea con l'idea di slow tourism di Padus Mirabilis che contribuirà a fini benefici: il ricavato dei biglietti, infatti, sarà devoluto all'**Ospedale dei bambini "Pietro Barilla" di Parma**.

Non mancheranno poi divertenti **attività per i più piccoli**, che potranno cimentarsi in **giochi antichi in legno** a cura di **Officina Clandestina**; ascoltare la **biblioteca itinerante** su due ruote che proporrà letture ad alta voce per bambini; dedicarsi alle **attività ludiche all'aperto** e ai giochi da tavolo di **Comelasfoglia** o prendere parte all'**atelier Luccicante** a cura di **Chiara Storci**, del **Museo Del Bijou Casalmaggiore**.

Nell'**Arena Balera** sarà poi possibile farsi incantare dalle esibizioni degli **artisti di strada**, oppure partecipare a divertenti **laboratori creativi**. A disposizione ci sarà anche **Alice truccabimbi**, che trasformerà i più piccoli in divertenti animali e personaggi immaginari. Padus Mirabilis è il posto ideale per tutta la famiglia, anche per gli amici a quattro zampe: la domenica verrà organizzata la sfilata "Cani in passerella", aperta a tutti cani meticcii e di razza con gadget per tutti i partecipanti, a cura di **Play Dog Mileo A.s.d. Casalmaggiore, CR** con gadget per tutti i partecipanti

Da segnalare infine, nel segno di una sempre più stretta collaborazione tra i territori, la partecipazione all'interno della manifestazione dell' Ingorda 2 - La vendemmia, percorso cicloturistico per scoprire il territorio e le sue eccellenze gastronomiche. Un'edizione speciale perché darà la possibilità ai partecipanti di usufruire dell'andata via Po, in navigazione. E grazie al gemellaggio di Sorbolo - Mezzani con **Viriat, splendida campagna a pochi chilometri da Bourg en Bresse**, a Padus Mirabilis arriveranno un centinaio di turisti francesi per conoscere meglio il nostro territorio e brindare con il lambrusco, il nostro champagne, ricordando Stendhal che nella "Certosa di Parma" citò la località di Sacca.

A Padus Mirabilis si darà grande attenzione anche al relax e al benessere: il collettivo Indaco432hz aspetta i visitatori nel meraviglioso spazio "L'isola che non c'è". Sulle sponde del fiume sarà possibile godere di un po' di relax con yoga, massaggi e trattamenti, bagni di suoni, cibo, musica e qi gong, oppure prendere parte agli interessanti incontri di approfondimento.





Padus Mirabilis. Festa delle singolarità territoriali del Po e di altre vie d'acqua è organizzata da **Bi&Bi Eventi** a cura di **Vitaliano Biondi** (Arvaes Fratres) con il patrocinio di **Comune di Colorno, Provincia di Parma, MAB Unesco Po Grande. Sponsor Iren S.p.A.** Ingresso 3 euro. Gratuito fino ai 12 anni. Tutto il programma sul sito www.padusmirabilis.com (tel. 0521 313300; info@biebieventi.com; Facebook – Instagram [@biebieventi](https://www.instagram.com/biebieventi))

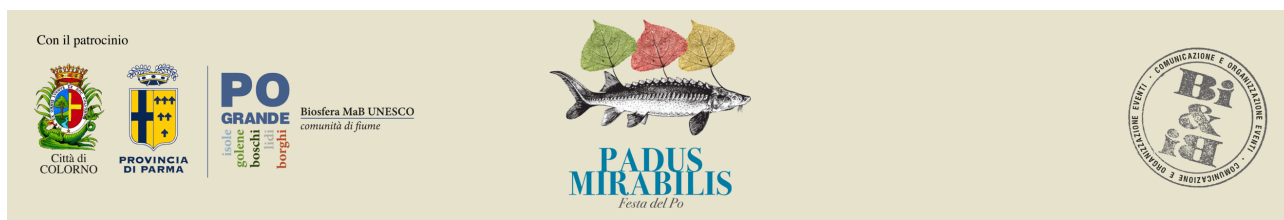
SABATO 16 SETTEMBRE

La prima giornata di Padus Mirabilis prenderà il via alle **ore 10.00** con la grande inaugurazione della kermesse a cura del **Sindaco di Colorno Christian Stocchi** e delle autorità competenti: quest'anno si è scelto di omaggiare il grande scrittore **Mario Soldati**, che già negli anni '60, aveva visitato ed esplorato questi territori, portandoli alla luce e inaugurando un vero e proprio turismo alimentare con il programma **Viaggi nella valle del Po**.

A seguire, la giornata si svilupperà tra **incontri culturali** dedicati all'ambiente, alla scrittura e all'arte, ma soprattutto alle **eccellenze gastronomiche locali**, con **degustazioni, approfondimenti culturali e live cooking show**, a cui sarà possibile partecipare gratuitamente. Alle ore 11.30 **Gianluca Borlenghi** e **Matteo Pessina** offriranno ai visitatori un assaggio **del libro dei menù redatto a Parma nel 1820 alla Corte di Maria Luigia d'Asburgo**, Duchessa di Parma. In particolare, nel menù si fa riferimento al **Tortél Dóls**, un primo piatto dal ripieno agrodolce che la nobile era solita offrire ai barcaioli di Sacca al suo servizio lungo le sponde del fiume Po. Alle ore 12.00 sarà possibile gustare questo singolare piatto durante il cooking show di **"Confraternita di Tortel Dols"** raccontata da **Sandro Piovani**, che mostrerà come realizzare il perfetto **Tortél Dóls**, pasta e ripieno, raccontandone la nascita e la storia. Alle ore 13.00, invece, il **ristorante Stendhal**, storico locale di Parma, situato da oltre 70 anni a Sacca di Colorno e gestito dallo chef **Francesco Ambrosini**, darà ai visitatori la possibilità di assaggiare l'antica ricetta del **"pollo al diavolo"** tratto dal libro di Aldo Palazzeschi.

A Padus Mirabilis non si dimentica il curioso caso della **Repubblica di Bosgattia**: fondata nel 1946 a Panarella di Papozze in Veneto, nel Polesine al confine con l'Emilia-Romagna, dal linguista **Luigi Salvini**, lo stato autonomo la "Repubblica di Bosgattia" che si dissolse nel **1957**, alla morte del suo fondatore, era una comunità aperta a contatto con la natura, senza regole se non quelle del rispetto e della solidarietà reciproca.





Tra le tante singolari ricette della Repubblica di Bosgattia, come la **zuppa di pesci del Po** o le **alborelle**, alle ore 16.00 verrà reinterpretata quella dello **storione** dallo chef **Francesco Ambrosini** del ristorante “**Stendhal**”, accompagnato dai vini di Matteo Pessina.

Se si pensa alle “escargot”, si pensa automaticamente alla Francia, pochi però sanno che i piatti con le lumache erano un’usanza tipica anche del territorio italiano. L’**azienda agricola Parizzi Elicicoltura** di San Secondo Parmense sarà presente a Sacca per svelare i segreti **dello sviluppo e crescita** della **lumaca**, ma anche della loro preparazione *alla Bourguignonne*; un omaggio a Cesare Zavattini, inconfondibile uomo della bassa a cui piacevano le rane, le lumache, i tortelli di zucca, il lambrusco (ore 17.00). Infine, se alle ore 17.30 i partecipanti potranno la **Tibuia**, la torta degli Ebrei, alle 18.00 il mastro panificatore Gianluca Borlenghi insieme a Coppini Arta olearia e Matteo Pessina, presenteranno l’evento “**Come essere in trattoria**”, dove si ricreerà l’atmosfera della vecchia Osteria.

Anche il Grande fiume e i suoi affascinanti scenari, decantati, raccontati e tramandati da artisti e intellettuali nel corso del tempo, saranno tra i protagonisti della manifestazione: se **Alberto Padovani** intratterrà i visitatori con i suoi microracconti mediopadani “**Nati lungo il fiume**” (ore 14.30), alle ore 15.00 **Marco Incerti Zambelli** proporrà un approfondimento sui **film ambientati sul Po**, di cui sarà possibile vedere alcuni spezzoni. Esempio in tal senso la 11° puntata di **Viaggio nella valle del Po** di **Mario Soldati** che riguarda un singolare e famoso locale la **Trattoria Cantarelli a Samboseto** (frazione di Busseto) **fino agli anni Ottanta la migliore trattoria d’Italia, bis-stellata Michelin**. Per comprendere, invece, meglio l’importanza del fiume Po sarà possibile alle 16.30 riflettere con **Sandro Piovani** sulle parole di importanti **scrittori** (ore 16.30) che hanno dedicato pagine memorabili sulla vita e la vitalità del fiume.

A Padus Mirabilis si darà spazio anche agli **animali di bassa corte**: alle 12.30 **Alessio Zanon**, dell’**Università di Bologna**, presenterà il suo libro **Atlante delle razze avicunicole autoctone**, raccontando ai visitatori di **polli ornamentali** e **galline padovane**. Il pubblico potrà conoscere inoltre il sapido raccontino di **Aldo Palazzeschi**, “**Il pollo al diavolo**”, in cui rievoca le trattorie del contado intorno a Firenze, quando tra fine ‘800 ed inizio ‘900 occorreva un viaggio, disagiato per raggiungerle in diligenza, e l’oste proponeva una paio di piatti, fra i quali “il pollo al diavolo”; non alla diavola, eh!, accompagnato da un fiasco di Chianti, in una sorta di elegia del vitto a chilometro zero (ore 13.00). Anche la cultura ebraica costituisce un’importante parte della storia e della tradizione di Colorno. Nella ricorrenza del





Rosh hashana', Capodanno civile ebraico, Corrado Gallingani offrirà una riflessione sulla presenza delle comunità ebraiche sulle rive del Po (ore 17.30).

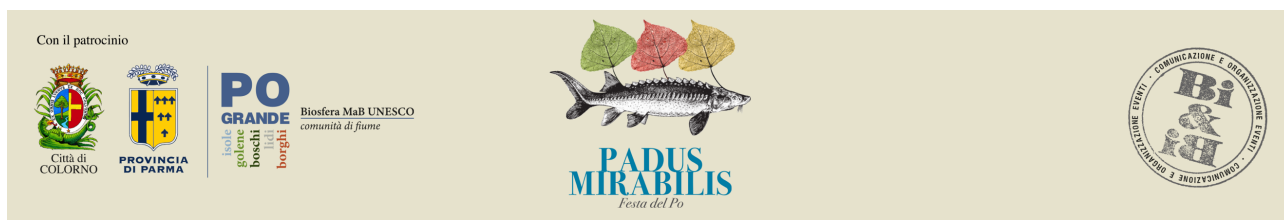
Preservare la biodiversità è uno degli obiettivi di Padus Mirabilis. Alle ore 18.40 si dialogherà assieme a **Sabrina Schianchi** su l'“**Atlante di Agrobiodiversità Parmense**”, censimento e conservazione delle risorse genetiche locali di interesse agrario (varietà e specie orticole, frutticole e zootecniche locali) con gli autori, **Mauro Carboni, Enzo Melegari, Cristina Piazza, Alessio Zanon**, oltre che con rappresentanti delle Università di Parma e Piacenza.

DOMENICA 17 SETTEMBRE

Ricco di iniziative anche il programma della seconda giornata di Padus Mirabilis a Sacca. Apre alle ore 9.00 nell'area “Ti sblocco un ricordo”, la partenza di una **pedalata tra amici con bici e abbigliamento d'epoca**: “In golena”, seconda edizione a cura di Unione Velocipedistica Parmense.

A **Padus Mirabilis** si avrà la possibilità di assaggiare e degustare deliziose specialità locali: si inizierà sulle dolci note del **sugolo**, della **torta margherita** e della **focaccia dolce** proposti dalla degustazione curata da **Gianluca Borlenghi** e **basata sulle ricette della Repubblica di Bosgattia**, (ore 10.30), mentre alle 11.00 sarà possibile fare un salto nel tempo, più precisamente negli anni '80 e tornare alla **Trattoria Cantarelli**. Chiusa dal 1983 la trattoria gestita dai coniugi **Cantarelli** fu una tappa imprescindibile per i gourmet italiani e non, scrittori, attori, poeti, registi, intellettuali e famosi imprenditori come **Soldati** e **Zavattini, Ungaretti, Guareschi, Bernardo Bertolucci** o addirittura **Robert De Niro** erano soliti passare per gustare una pietanza in questa rinomatissima trattoria. Con la sua cucina schietta e rigorosa, **Mirella Cantarelli** è stata un modello insuperato della trattoria di qualità, come racconta la sua **faraona di creta**: lo **chef Enrico Bergonzi**, dello storico **Ristorante Al Vèdel**, presenterà ai visitatori il procedimento per cucinare la famosa faraona alla creta. Se alle 12.00 gli studenti dell'istituto di formazione per operatori nella ristorazione **IAL di Viadana**, in collaborazione con **Chef Omar Torresani** e **Gianluigi Salvato**, daranno un assaggio dei diversi modi in cui cucinare il pesce di fiume e di mare nell'incontro “**Dal Mare al fiume**”, accompagnati dalla deliziosa birra del **Birrificio Biologico Zuker**, il pomeriggio proseguirà con lo show cooking realizzato dall'associazione **Anolino Morbino di Mezzani** (ore 15.30), e da un ulteriore approfondimento di particolare interesse sulla Repubblica di Bosgattia: il riso e luccio cucinato da **Nicole Zerbini** del ristorante **La porta a Viarolo** (ore 16.30). Infine, alle ore 17.00, **Mentore Negri** della **confraternita del Lüadel di Pomponesco** offrirà ai visitatori la possibilità di gustare il famoso **lüadel**, singolare pane





tipico del mantovano, e di scoprire la sua storia, accompagnato da un assaggio di vino a cura di **Matteo Pessina**.

Per quanto riguarda l'**offerta culturale**, nel Conversatoio alle ore 14.00 **Enrico Maletti** presenterà **Le parole abbandonate** (1977), una sorta di "catalogo di parole" dialettali raccolto da **Luigi Malerba**, (pseudonimo di Luigi Bonardi, Berceto, Parma, 1927 - Roma 2008) nella media valle del Taro (in provincia di Parma), piccola porzione di terra già scenario dei racconti della **Scoperta dell'alfabeto** e luogo d'origine, mentre alle ore 16.00 il direttore della **Gazzetta di Parma** **Claudio Rinaldi** terrà un intervento dedicato a **Gianni Brera**, sublime e inimitabile narratore sportivo degli anni Sessanta-Ottanta del secolo scorso, raffinato gourmet e sopraffino conoscitore della cucina regionale italiana e padana.

Padus mirabilis è un viaggio: attraverso i sapori, la cultura, le parole, la musica e il fiume. Proprio il grande Fiume tornerà poi ad essere protagonista alle **ore 17.30**, in occasione dell'incontro **Padus Turisticus** che vedrà **autorità locali** ed esperti succedersi per confrontarsi proprio sui temi legati al valore e alle potenzialità del Po nel rilancio di un turismo di prossimità. L'incontro sarà preceduto dalla premiazione del vincitore della seconda edizione del contest del Bijou.

A seguire dalle **18 alle 20** andrà in scena "**Essere fiume. Un racconto Possibile**", in musica del **filmmaker Fabio Pasini**, del giornalista e scrittore **Luca Ponzi** e del gruppo dei **Mé, Pék e Barba**, band che porta il dialetto ormai in tutta Italia. Nata quasi per gioco nel 2003 dalla passione per la musica folk di un gruppo di amici di Roccabianca nella Bassa parmense, oggi la band conta all'attivo 20 anni di musica durante i quali ha pubblicato diversi album di inediti e un cd/dvd live.

Inoltre, sarà possibile vivere il fiume da vicino navigando con le barche **Anguilla** e **Sorriso** e a bordo della **motonave Stradivari**, capitanata dal comandante **Giuliano Landini** assistendo all'esibizione della **Daniela Bassi Band**, che eseguirà un repertorio di liscio.

La kermesse nell'area "**Parco dei Pioppi della Contea**" offrirà inoltre ai visitatori il volo **vincolato in mongolfiera con lo scopo di ammirare il panorama rivierasco dall'alto senza ignorare il vero obiettivo solidale**: il ricavato dei biglietti sarà infatti totalmente devoluto all' **Ospedale dei bambini "Pietro Barilla" di Parma**.

