



18-19 settembre 2021

PADUS MIRABILIS – SACCA DI COLORNO (PR)

Sabato 18 settembre

ore 10.00

♣ **Inaugurazione**

con il Sindaco della città di Colorno Christian Stocchi e Autorità.

Momento musicale con l'Associazione Bandistica MezzaBanda

Sabato 18 e Domenica 19

dalle ore 10.00

♣ **Mostra mercato di piante, fiori, frutti e ortaggi**

♣ **Mercatino di prodotti alimentari e artigianali sulla riva del Po**

♣ **Asinodromo (passeggiate e attività con gli asini)**

♣ **Tempo Magico. Attività per e con i cani**

♣ **Fattoria didattica**

♣ **Atelier e laboratori creativi**

♣ **Live Painting, performance artistica**

♣ **Interventi musicali itineranti con PorcaPizza e NotaGitana**

♣ **Musiche per Ghironda e Cornamusa con D'esperanto duo – P. Simonazzi e E. Reverberi
(Domenica dalle ore 15.00)**

♣ **Imbarcazioni sul Po. Imbarchi e ristorazione:**

Imbarcazione Anguilla - Sabato e domenica breve navigazione dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.30 alle 18.00 con degustazione di prodotti del territorio

Motonave Stradivari – Domenica dalle ore 10.00 apertura al pubblico per visita alla motonave e navigazione gratuita. Possibilità di **aperitivo e merenda IN NAVIGAZIONE** con degustazione di prodotti del territorio (su prenotazione). Partenze: Ore 13.00 – ore 15.30 – ore 18.00. Necessario Green Pass.

Sarà attivo un servizio bar a bordo.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com



Città di
COLORNO





- ♣ **Trapeza. Ristorazione a terra**
- ♣ **Workshop fotografico (Domenica ore 7.00 e ore 17.00 su prenotazione – Circolo fotografico Color's Light, info: info@colorslight.it)**
- ♣ **Truck Food**
- ♣ **Degustazioni a rotazione. Palafitta Ratauia. (Sabato e domenica)**

Sabato 18 settembre

a cura di Emanuela Dallatana e Giulia Carrega

11:00-12:00 La Natura ti fa bella. Costo €5

Impariamo a preparare estratti, acque profumate e cosmetici naturali per affrontare l'autunno depurando il corpo e rendere la pelle luminosa. Con degustazione di succhi di frutta e verdura. A tutti i partecipanti verrà regalato un libro di ricette di estratti, frullati e acque profumate a base di frutta e verdura e di preparazioni per creme di bellezza fatte in casa tutte naturali.

12:30-13:30 Cucina Sinergica: gli ortaggi a km0 incontrano le erbe spontanee. Costo €5

Cooking show con degustazione di deliziosi arancini di riso e polpettine di patate viola a cura di Giovanni Fiamminghi.

14:30-15:30 Pane a tutta Birra. Evento Gratuito

Dimostrazione e degustazione a cura di Forno Borlenghi e Homebrewers della birra che nasce dal pane raffermo. Ecco un prodotto davvero antispreco, una birra prodotta così come già facevano già gli antichi babilonesi, utilizzando il pane invenduto.

16:00-17:00 Gli chef del Po: tradizioni prodotti e ricette. Evento Gratuito

Cooking show a cura dello chef Francesco Ambrosini titolare del ristorante Stendhal da Francesco, Sacca di Colorno che proporrà un primo piatto legato al territorio e alla stagione: Gnocchi di patate con ragù bianco di lumache, salsa allo zafferano e aglio nero. Il piatto è anche proposto nel menu degustazione del Fuori Fiera.

17:30-18:30 L'Olio di Parma: storia e degustazioni. Evento Gratuito

Con il racconto del progetto dell'Olio di Parma e degustazioni guidate di alcuni oli in commercio a cura di Mauro Carboni, agronomo, degustatore olio e presidente dell'Associazione Parmense Olivicoltori.

19:00-20:00 Diversamente Carne. Costo €5

Cooking show e dimostrazione a cura di Ilaria Bercini esperta di cucina vegetariana e vegana per imparare a cucinare e degustare saporiti piatti a base di carne vegana.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com





21:30-22:30 Alchimie di gusto: degustazione di liquori tradizionali. Evento Gratuito

A cura di Distillerie Faled, Roccabianca. La liquoristica ha una storia antichissima che si intreccia con quella dell'alchimia e dei primi distillatori di erbe e fiori già attivi nel Medio Evo. In quel periodo questi elisir alcolici erano utilizzati anche come medicinali e venivano dati ai soldati in battaglia per aumentare il loro coraggio. La nostra terra custodisce ricette tradizionali che le Distillerie Faled propongono nella loro gamma producendole con metodi artigianali che garantiscono un'elevata qualità del prodotto finale.

Domenica 19 settembre

a cura di Emanuela Dallatana e Giulia Carrega

11:00-12:00 Il Re dei formaggi incontra l'Oro dolce e il nettare nero della tradizione. Evento Gratuito

Degustazione di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature, tre tipologie di miele e aceto balsamico artigianale reggiano di diversi invecchiamenti. A cura del Caseificio Azienda Agricola Rizzi Ermes, l'azienda agricola La Fattoria sul Po e l'acetaia Bertani.

12:30-13:30 Cucina Sinergica: gli ortaggi a km0 incontrano le erbe spontanee. Costo €5

Cooking show con degustazione di deliziosi arancini di riso e polpettine di patate viola a cura di Giovanni Fiamminghi.

14:30-15:30 Il Nocino di San Giovanni: il liquore delle nostre terre si presenta. Evento gratuito

Degustazione di Nocino a cura della Compagnia del Nocino di Fabbrico.

16:00-17:00 Un pesce d'acqua dolce: ricette e curiosità. Evento Gratuito

Cooking show a cura di Mario Marini, Ristorante Il cielo di Strela.

17:30-18:30 L'Olio di Parma: storia e degustazioni. Evento Gratuito

Con il racconto del progetto dell'Olio di Parma e degustazioni guidate di olio di Parma con Mauro Carboni agronomo, degustatore olio e presidente dell'Associazione Parmense Olivicoltori.

19:00-20:00 Diversamente Carne. Costo €5

Cooking show e dimostrazione a cura di Ilaria Bercini esperta di cucina vegetariana e vegana per imparare a cucinare e degustare saporiti piatti a base di carne vegana.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com





♣ **Degustazioni nelle palafitte del Po. (Sabato e Domenica)**

dalle ore 10.00

a cura di Emanuela Dallatana e Giulia Carrega

- **Pasta Diva.** Il Tortél Dóls, *Confraternita del Tortél Dóls di Colorno*
- **Pane al Pane.** Pane, olio e prodotti da forno, *Gianluca Borlenghi*
- **Vino al Vino.** Vini del territorio, *Matteo Pessina*
- **Libiam nei Lieti Calici.** Vini d'Italia, *Matteo Pessina*
- **Cordiali Salumi e I miei Formaggi.** *Delizierie Mastro Mezzadri e Az. Agr. Rizzi Ermes*
- **Ah che Bell' 'O Café.** Caffè e piccola pasticceria, *Torrefattori di Parma e Pasticceria Donelli*

♣ **Conversatio del Teatro del Po. (Sabato e Domenica)**

Sabato 18 settembre

dalle ore 11.00

Conduce Cesare Conti

- UNA BATTUTA D'ARROSTO, Onnivori o Vegani, *Clelia Iacovello*, farmacista specializzata in consulenza nutrizionale nutraceutica.

dalle ore 15.00

- ARS HERBARIA, *Stefania La Badessa*, farmacista, scrittrice, publicista.
- THE DARK SIDE OF THE FOOD, *Angela Montanari*, responsabile scientifico della startup Tomapaint.
- MIA PULPA MIA MASSIMA PULPA, Parma capitale del pomodoro, *Roberto Reggiani*, Direttore esecutivo e Tecnico Sperimentatore dell'Azienda Sperimentale Stuard.
- RIFIUTO IL RIFIUTO, *Pinuccia Montanari*, Presidente Comitato scientifico Ecoistituto Reggio Genova, coordinatrice del Forum per la democrazia ecologica del tribunale internazionale dell'Ambiente. *Mariella Maffini*, presidente del TRM Termovalorizzatore di Torino Iren.
- L'ACETO BALSAMICO, *Alberto Ruozzi del Ristorante Badessa di San Donnino di Liguria, Casalgrande RE.*
- LE API DEL MULINO, *Roberto Reggiani*, Azienda Stuard. *Guido Sardella* coordinatore della riserva regionale e Oasi Wwf della Riserva Naturale Regionale dei Ghirardi, guida ambientale escursionistica, illustratore naturalista. *Barbara Alberti*, apicultrice di Colorno.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com





- LE BICI DELINQUENTI, *Cesare Lombroso*, autore dell' "Uomo delinquente" argomenta con dovizia di particolari la pericolosità sociale della bicicletta. Dal ciclista alternativo al ciclista fashion che non sottrae, ma accumula: griffe, accessori inutili, autostima.
Umberto Rovaldi, architetto e paesaggista. Ciclovía Ti-Bre Dolce, Greenway delle tre residenze ducali di Maria Luigia. *Giacinta Manfredi*, architetto, esperta in mobilità dolce.
- PRESENTAZIONE DEL LIBRO “Emilia-Romagna, omaggio in versi e fotografie”, *Giorgio Montanari*.

Domenica 19 settembre

dalle ore 10.00

Conduce **Cesare Conti**

- PADUS TURISTICUS:
 - *Massimo Montanari*, guida ambientale escursionistica, scrittore. Da anni alleva asini e con loro cammina nelle campagne e nei territori intorno alla città di Reggio Emilia.
 - *Paolo Tortella* educatore e consulente in vari contesti sanitari, sociali e didattici.
 - *Gino Ferri* FIAB PARMA (Federazione Italiana Ambiente e Bicicletta).
 - *Isotta Cortesi* architetto, professore di architettura del paesaggio. Università di Milano.
 - *Umberto Rovaldi*, architetto e paesaggista. Ciclovía Ti-Bre Dolce, Greenway delle tre residenze ducali di Maria Luigia.
 - *Vitaliano Daolio*, guida di pesca al siluro.

dalle ore 15.00

- MUSICHE PER GHIRONDA E CORNAMUSA con D’esperanto duo, *Paolo Simonazzi e Emanuele Reverberi*. (ore 15.00 circa)
- L’INSALATA ERA NELL’ORTO, *Giovanni Fiamminghi*. Esperto di agricoltura sinergica.
- PANE al PANE, Storia del pane: dal pane degli Esseni ai giorni nostri. *Gianluca Borlenghi e Maria Grazia Delmiglio*. Presentazione e degustazione di Chapeau, pane colorato di viola dalle patate vitelotte e creato in onore di Napoleone di cui ricorrono i 200 anni dalla morte e marito di Maria Luigia d’Austria.
- STRUTTO STRUGGENTE, tenzone fra gnocco fritto di Reggio Emilia e torta fritta di Parma. *Luciano Cavandoli*, Proloco di Guastalla. *Gianluca Borlenghi*, Forno di Colorno.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com





♣ **Conversazioni e racconti di viaggio. Agenzia Outis. (Sabato e Domenica)**

Sabato 18 settembre

dalle ore 15.00 alle ore 18.00

A cura di **Cristina Bottari**

- ◆ *Lino Alberini*, torrefattore, presidente torrefattori di Parma – Ascom Confcommercio, sulle tracce di Bottego. Farà conoscere e degustare i caffè che l'esploratore avrebbe potuto incontrare.
- ◆ *Claudio Ansaloni*, skipper, istruttore di vela, alpinista.
- ◆ *Stefano Dallari*, medico dentista reggiano, ha fondato nel 1990 a Votigno di Canossa (RE) La Casa del Tibet, visitata nel 1999 dal Dalai Lama.
- ◆ *Massimo Montanari*, guida ambientale escursionistica, scrittore.
- ◆ *Afro Somenzari*, editore.
- ◆ *Luciana Amadasi*, docente di storia dell'arte.
- ◆ *Paolo Tortella*, *presentazione del libro: UN PO' DI GANGE.*

Domenica 19 settembre

dalle ore 10.30 alle ore 12.00

A cura di **Cristina Bottari**

- ◆ *Cesare Conti*, *ricercatore storico in specifico della storia locale e Ducale di Colorno.* Leggerà brani famosi di viaggi e navigazioni; Proporrà Cartoline da Colorno (brevi scorci di storia di Colorno); Sarà disponibile a guidare i visitatori alla scoperta della chiesa di Sacca e di Sanguigna che si trova a fianco dell'Antica Grancia Benedettina.
- ◆ *Alessandro Scillitani*, regista, autore di documentari, musicista e cantante. Dal 2011 collabora con il noto scrittore e giornalista Paolo Rumiz, con il quale ha realizzato numerosi film, molti dei quali distribuiti con Repubblica tra i quali: Il risveglio del fiume segreto – In viaggio sul Po con Paolo Rumiz.

dalle ore 15.00 alle ore 19.00

- ◆ *Lino Alberini*, torrefattore, presidente torrefattori di Parma – Ascom Confcommercio, sulle tracce di Bottego. Farà conoscere e degustare i caffè che l'esploratore avrebbe potuto incontrare.
- ◆ *Ugo Pellini*, ciclobotanico. Presenterà Pillole di Botanica in uscita assieme alla Gazzetta di Parma.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com





- ◆ *Massimo Montanari*, guida ambientale escursionistica, scrittore, presentazione del libro: “In cammino con asini e bambini. Itinerari per un'educazione nella natura”.
- ◆ *Serena De Gier* autrice e illustratrice presenta il libro “Storie, miti e misteri con le ali”.
- ◆ *Cesare Conti* a bordo della Nave Stradivari intratterrà i naviganti con brevi scorci letterari del Po.

- ♣ **Civiltà del Po e non solo. Raccolta di oggetti, foto e impressioni su tela. (Sabato e domenica):**
Radici di *Antonio Manghi*
Barche di *Ademaro Arcari*
Foto e documenti storici a cura di *Cesare Conti*
Gyotaku di *Daniele Bedulli*
Opere di *Barbara Menoni*

- ♣ **Riciclo d'autore (Sabato e domenica):** mostra d'arte del rifiuto e riciclo a cura di *Lufer an italian artist*

- ♣ **Passeggiata a 6 zampe (domenica ore 16,30):** *Nadia Anelli di COLORNO DOG TRAINER e Bernesilandia Dog Academy*

- ♣ **Cicloraduno con bici d'epoca a cura dell'Unione Velocipedistica Parmense (domenica)**
Raduno domenica mattina verso le 8.30 a Sacca di Colorno, ove ha sede la Motonautica Parmense. Partenza alle ore 9.00 per il “**Tour de Po**” che toccherà Sissa Trecasali, Roccabianca e Zibello. A Zibello sosta al Bar Parenti, sotto i portici di Palazzo Pallavicino. Ritorno alle 11,00 e sosta in località Torricella di Sissa al ristorante Lo Storione dove l'organizzazione dell'evento offrirà un ricco buffet a base di spalla cruda di Palasone, Malvasia e Fortana metodo classico. Infine ritorno a Sacca per il Pasta Party. Le biciclette saranno esposte in un apposito spazio dedicato.

Servizi:

🚗 Funzionerà un servizio gratuito **navetta** da e per l'evento con partenza dai parcheggi dedicati siti in loc. Sacca n.64 (riferimento ditta Transfer Oil S.p.A.) e via Sacca n.68 (riferimento ditta Mac Tubi) Ogni 15' dalle ore 10.00 alle ore 20.00 in entrambe le giornate.

♿ Previsto **parkeggio disabili** adiacente all'area dell'evento.

🚐 Previsto **parkeggio camper** adiacente all'area dell'evento.

👤 L'evento sarà realizzato nel pieno rispetto delle **misure antiCovid**.

Info:
Bi&Bi Eventi
info@biebieventi.com - 0521313300

Curatore:
Vitaliano Biondi - Arvaes Frates
3356128094 - officinageo@gmail.com

