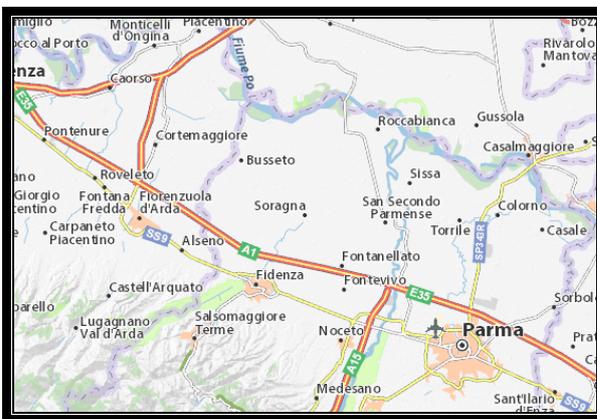


3° Raduno di Giovanni Picinini

"Le Matra nuovamente nelle terre del Po..."

Fontanellato - Polesine Parmense (Parma) 14 Ottobre 2018



Amici appassionati di Auto storiche e in particolare della nostra amatissima Matra, anche quest'anno mi accingo ad organizzare un raduno nel parmense, che ormai è diventato una tradizione.

Gli amici del Museo San Martino, di cui siamo parte associata, mi hanno chiesto di posticiparlo ad Ottobre per poter partecipare anche loro, pertanto, ho pensato di fissare la data del *14/10/2018*

Il raduno si svolgerà nella sola giornata di domenica e ci porterà a visitare la Rocca di Fontanellato, per poi tornare ad assaporare le prelibatezze preparate dallo chef Massimo Spigaroli presso la Corte Pallavicina a Polesine Parmense.

Giovanni Picinini



La Rocca di Fontanellato



Lo chef Massimo Spigaroli

## **Fontanellato (Parma)**

**Fontanellato** è un comune italiano di circa 7.000 abitanti della provincia di Parma in Emilia-Romagna. Fontanellato è stato insignito del riconoscimento "Bandiera Arancione" del Touring Club Italiano e dei titoli di "Città d'Arte e Cultura" e di "Cittaslow - Città del buon vivere e della buona tavola".

Il comune si trova in prossimità dell'autostrada A1 e a pochi chilometri dalla via Emilia, in piena Pianura Padana. Fontanellato dista 25 km a ovest della città di Parma. È un comune della bassa parmense.

### **Storia**

Il territorio corrispondente all'odierna Fontanellato risultava abitato già durante l'età del bronzo, come dimostrato dagli studi compiuti da Luigi Pigorini alla fine del XIX secolo.

Successivamente il territorio fontanellatese fu colonizzato dai Romani.

Il toponimo Fontanellato deriva verosimilmente dal medioevale "Fontana Lata" (fonte estesa), con

riferimento ai fontanili, sorgive naturali di pianura che si osservano ancora oggi nella Bassa parmense; lo stesso fossato d'acqua, tuttora presente intorno alla Rocca Sanvitale, è da associare a tali fenomeni sorgivi.

Una massiccia bonifica avvenne poco dopo l'anno 1000 ad opera dei monaci cistercensi della poco distante abbazia di Fontevivo. A partire dal 1100, Fontanellato si trovò al centro delle lotte tra i nascenti Comuni, lungo la via Emilia; risale a quell'epoca il primo nucleo del castello: nel 1124 fu innalzata da parte dei Pallavicino la prima torre difensiva del borgo.

Nel 1145 Fontanellato fu ceduto al Comune di Piacenza da parte di Oberto Pallavicino; successivamente il borgo passò di mano varie volte, fino al 1386, anno in cui ne divenne feudatario Antonio Sanvitale. Nei primi anni del XV secolo la gestione del territorio, della rocca, delle infrastrutture e del sistema legislativo, giudiziario ed esecutivo del territorio fontanellatese fu affidata sul piano operativo al Podestà di Azarino Platoni.

La famiglia Sanvitale mantenne uno stretto legame col borgo per più di cinque secoli: solo nel 1948 Giovanni Sanvitale vendette il castello all'amministrazione comunale, che lo sottopose al completo restauro trasformandolo in un importante polo di attrazione turistica, sede di fiere, mostre e manifestazioni varie.

### **Monumenti e luoghi d'interesse**

L'antico borgo di Fontanellato conserva vari monumenti di interesse; di particolare pregio risulta la Rocca Sanvitale, mentre attrae numerosi pellegrini il santuario della Beata Vergine del Santo Rosario.

#### **“Rocca Sanvitale”**

Innalzata originariamente nel 1124 come torre difensiva per volere dei marchesi Pallavicino, la fortificazione, concessa in beneficio ai Sanvitale nel 1378, fu completamente ricostruita tra il 1386 e il 1400 circa e ampliata fino al XVI secolo; trasformata internamente in elegante dimora nobiliare, la rocca fu in parte modificata nel XIX secolo, con la realizzazione del giardino pensile, la sistemazione del cortile interno con l'elegante loggiato su tre livelli e la creazione della camera ottica nella torre circolare a sud; nel 1948 l'ultimo conte Giovanni Sanvitale vendette la rocca all'amministrazione comunale, che la adibì a sede municipale e aprì alcune sale al pubblico. Al suo interno il castello conserva numerose sale visitabili al piano nobile e al piano terreno, ricche di affreschi in parte cinquecenteschi e ornate con pregevoli arredi e quadri risalenti al XVII e XVIII secolo; fra tutte spicca per importanza la Saletta di Diana e Atteone, dipinta dal Parmigianino tra il 1523 e il 1524.

### **Eventi culturali**

Fontanellato ospita stabilmente e periodicamente alcune manifestazioni culturali di interesse.

#### **La gastronomia**

In tema enogastronomico, Fontanellato ospita la mostra-mercato dei prodotti tipici italiani *La Dispensa dei Sanvitale*. Inoltre, a Fontanellato si tiene il *Festival Librogustando*, che abbina i prodotti tipici di qualità all'editoria enogastronomica italiana.

#### **Modernariato e antiquariato**

Mensilmente (la terza domenica del mese), intorno al fossato della rocca, si tiene un mercato di antiquariato e di modernariato.

#### **La lirica**

Annualmente si tiene un "Festival lirico estivo", per tre serate d'agosto, il repertorio spazia dall'opera lirica melodrammatica o giocosa fino alle operette più briose.

#### **La Fiera di Ferragosto**

Il giorno 15 del mese di agosto, Fontanellato ospita una grande fiera all'insegna del buon vivere. Il mercato ricco di bancarelle e il luna park restano ad allietare il paese fino alla fine del mese.



# Chef “Massimo Spigaroli” e la Corte Pallavicina

<http://www.anticacortepallavicinarelais.it/massimo-spigaroli/>



**Massimo Spigaroli** nasce a Polesine Parmense da Marcello ed Enrica Micconi il 27 aprile 1958. Già da bambino predilige aiutare la Zia Emilia (cuoca/icona del luogo) in cucina, dove, si dice, disponesse in fila gli anolini e i tortelli come soldatini di piombo. Si iscrive alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore diplomandosi a pieni voti e, ancora sedicenne, presenta al Circolo della Stampa un piatto speciale di sua creazione: “Il fegato in reticella alla Spigaroli”.

Quindi le esperienze nei migliori 5 stelle in Italia e all'estero e le partecipazioni a concorsi gastronomici importanti quali “Cuoco d'Oro Internazionale”, classificandosi all'età di 17 anni secondo davanti a chefs di grido. Intanto viene convocato sia da Luigi Veronelli alla presentazione della sua prima trasmissione televisiva che da Enza Sampò ed Edoardo Raspelli per “Che fai mangi?”, ma questi sono solo alcuni esempi. In quegli anni viene costituito a Parma il Consorzio Promozionale Parma (promozione e cultura legata al territorio), Massimo è chiamato a far parte della cerchia dei grandi chefs parmigiani per allestire la serata inaugurale.

All'età di 22 anni viene chiamato alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore come docente e vi rimane per 5 anni ad insegnare cucina. E' tenuto in particolare considerazione per la sua cultura e per la sua abilità di cuoco da Massimo Alberini, giornalista, gastronomo e vice presidente della Accademia della Cucina Italiana che lo chiama ad insegnare cucina parmigiana alla Scuola del Gritti di Venezia.



## **Importanti Missioni all'Estero**

Parigi, Strasburgo, Madrid, Buenos Aires, Lussemburgo, Vienna, Bourg en Bresse, Monaco, Sofia, Abu-Daby. Nel natale del 1987, chiamato dalla Marina Militare Italiana, è nel Golfo Persico sulla nave Anteo (allora di scorta ai mercantili per proteggerli dagli attacchi iraniani) per preparare il pranzo di Natale ai militari.

Durante le visite dei Presidenti della Repubblica alla Città di Parma, ha avuto l'onore di preparare il pranzo di gala offerto in onore del Presidente Scalfaro e del Presidente Ciampi, ospiti presso la Prefettura di Parma, ottenendo in quegli anni dall' “Accademia Italiana della Cucina” il “Diploma di Cucina Eccellente”.



L'ultima “Impresa”, invece, firmata Spigaroli, è la collaborazione effettuata nell'inverno 2007 con il Principe Carlo d' Inghilterra nella sua farm-tenuta in Galles dove gli è stata proposta la consulenza operativa come gastronomo e norcino.

## Ambasciatore della Cucina Italiana

- Seul in occasione dell'ingresso dei Salumi italiani in Corea.
- Montreal a festival Lumiere.
- Dubai come promotore della cucina Italiana.
- Tokio per fare formazione presso l'Actory School.
- Sidney in occasione del mese italiano, per fare formazione e curare gli eventi culinari.

## Cariche ricoperte ad oggi

- Presidente da oltre 25 anni del Consorzio per Le Strade Vicinali di S. Franca e Ongina (consorzio di agricoltori).
- Presidente del Consorzio del Culatello di Zibello fin dalla nascita dello stesso.
- Presidente della Strada del Culatello di Zibello dalla sua fondazione.
- Presidente del Consorzio del Suino nero di Parma.
- Socio professionale della francese "Chaine des Rotisseurs".
- Membro del consiglio nazionale dell'associazione "Euro Toques".
- Docente di ALMA, la "Scuola Internazionale di Cucina Italiana".
- Relatore presso le manifestazioni " Identità Golose" e "Gambero Rosso".

Ora segue la ristorazione presso il ristorante di famiglia "Cavallino Bianco" e dal settembre 2009 si occupa personalmente del Relais Antica Corte Pallavicina e dell'annesso ristorante a cui è stata subito conferita la prima stella Michelin e le tre forchette rosse e dove esprime il suo concetto di cucina "gastrofluviale" fatta con i prodotti del territorio.

Ha partecipato alla trasmissione di Rai 3 "Ballarò" come uno degli esempi dell'Italia che lavora e che attraverso l'impegno riesce a rivalutare e far crescere un intero territorio.

**Le iscrizioni devono pervenire entro domenica**

**7 Ottobre**

Passiamo ora al programma:

## **PROGRAMMA DELL'EVENTO**

### **Domenica 14 Ottobre**

Ore **9,00**, Ritrovo presso il parcheggio dell' Outlet del "Fidenza Village", uscita autostradale di " **Fidenza – Salsomaggiore Terme** " (A1 Milano – Bologna).

Ore **9,30 – 10,00**, partenza per **Fontanellato** , dove parcheggeremo le nostre auto nell'area retro-stante alla Rocca **Sanvitale**, messaci a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Ore **11,00 – 12,00**, visita guidata.

Al termine della visita ripartiremo per il pranzo presso il Ristorante previa visita alla fornitissima cantina della stagionatura di **Culatelli di Massimo e Luciano Spigaroli**.

### **"Antica Corte Pallavicina"**

Strada del Palazzo Due Torri, 3  
43010 Polesine Parmense PR Italy

**Tel:** +39 0524.936539

**Fax:** + 39 0524.936555



### **Quota di partecipazione**

La quota comprende, l'ingresso alla "Rocca di Fontanellato", visita guidata e pranzo alla "Corte Pallavicina", a persona.

**Circa 46,50 Euro**

**Per le prenotazioni, chiamare direttamente Giovanni Picinini al 333/5444122**

**oppure: Franco DeToma al 338/5221489**

**[fdetoma@inwind.it](mailto:fdetoma@inwind.it)**