



**Uno scorcio della Reggia in piazza Garibaldi**

metteranno a disposizione dei visitatori per far gustare i tortéj dólts e le altre mille tipicità nazionali e del territorio parmense negli stand gastronomici allestiti in collaborazione con Gusto & buon Gusto. In occasione del Galà, saranno adibiti spazi appositi per ospitare le associazioni dei camperisti e i membri delle confraternite gastronomiche nazionali aderenti alla Fice (Federazione italiana circoli enogastronomici), compresi gli esponenti della più importante congregazione francese, la Confrérie du Sabre d'Or, associazione nata nel 1986 in Francia su iniziativa di un gruppo di estimatori dello Champagne che attraverso la creazione del club degli sciabolatori ha messo a punto la rinomata arte del "sabrage", cerimonia nel corso della quale è usanza aprire le bottiglie di Champagne con un colpo di sciabola. In programma, lungo le vie del centro cittadino, anche un mercato gastronomico e dell'artigianato francese. Nella serata di sabato 8 ottobre sarà possibile partecipare su prenotazione alla cena di Gala che verrà allestita nella storica location del Museo Etnografico "Aranciaia" di Colorno. Nel corso della serata, è previsto un momento celebrativo e di scambi tra le diverse confraternite presenti.

Contemporaneamente, sotto l'elegante tensostruttura allestita in piazza Garibaldi, di fronte alla Reggia di Colorno, tutti gli amanti della buona cucina (anche in caso di maltempo) potranno gustare, oltre i tortéj dólts, le innumerevoli tipicità del territorio. Nella medesima location, nella giornata di domenica 9, il pubblico presente potrà non solo degustare nuovamente le tipicità del territorio, ma anche scoprire i segreti della preparazione dei tortelli, grazie alle dimostrazioni pratiche e ai consigli delle *rezdore* che nel pomeriggio si sfideranno per decretare il miglior tortello del 2011.

A impreziosire il Gran Galà saranno poi diverse iniziative che si alterneranno per tutta la durata della manifestazione: come la gara dei liquori tipici fatti in casa, numerosi intrattenimenti e il laboratorio per bambini, "Manine in Pasta". La manifestazione sarà inoltre sede del convegno nazionale "Farina in Pasta", incontro tematico che prevede una serie di dimostrazioni pratiche tenute da uno dei più famosi chef del settore che illustrerà e spiegherà nel dettaglio le diverse modalità di realizzazione della pasta fatta a mano con distinti tipi di farina. Seguirà un assaggio dei diversi tipi di pasta e una tavola rotonda aperta al pubblico dove esperti ed esponenti delle confraternite nazionali e straniere si confronteranno su tematiche inerenti il mondo della pasta.

In programma l'organizzazione di un pacchetto incoming che include visite guidate alla Reggia di Colorno, percorso enogastronomico del territorio, cena di Gala, pernottamento in alberghi convenzionati, partecipazione al IV Gran Galà del Tortéj Dólts, con chiamata delle singole Confraternite.

Gli ospiti potranno altresì prendere parte alla mostra nazionale dei Fiori "Nel Segno del Giglio", edizione autunnale, promossa dalla Provincia di Parma, che si terrà nello stesso periodo lungo lo storico perimetro della Reggia di Colorno.

#### PER SAPERNE DI PIÙ

**Ufficio stampa e comunicazione**  
**Giorgia Chicarella**  
**Bi&Bi Comunicazione**  
**telefono 0521 313118**  
**fax 0521 521524**  
**email: ufficiostampa@biebicomunicazione.com**