



I CAPITOLO CONFRATERNITA DELLA PICAJA

A tutte le Confraternite Enogastronomiche

Carissimi Confratelli,
la Confraternita della Picaia è felice ed emozionata nell' invitare tutti Voi al nostro
I° Capitolo che si terrà **domenica 30 marzo 2025**
Saranno accolte, fino ad esaurimento posti, le adesioni pervenute **entro il 15 marzo**.
Vi invitiamo a prenotare al più presto e vi aspettiamo numerosi.

Preghiamo le Spett.li Confraternite di confermare la loro presenza a mezzo
email al nostro contatto confraternita.picaia@gmail.com.

Per eventuali informazioni potrete contattarci ai numeri:

Gran Duca Luigi Calzone - 335 8362384
Marchese Alberto Anelli - 338 1539333
Conte Andrea Riccò - 338 7730091

Ringraziando per l'attenzione, porgo cordiali saluti

IL GRAN MAESTRO

Luigi Calzone

CONFRATERNITA DELLA PICAJA

Sede Sociale: via Fondovalle, 24 43046 Solignano (PR)

E-mail: - confraternita.picaia@gmail.com - info@bontadellappennino.it



PROGRAMMA DELL'EVENTO

Ore 9:30 Ritrovo presso caseificio “IL BATTISTERO” di Serravalle, uno tra i migliori PARMIGIANO REGGIANO di montagna.

- Accoglienza
- Colazione di benvenuto
- Visita guidata al caseificio in gruppi*
- Visita guidata all'antico Battistero e Chiesa di Serravalle
- Degustazione prodotti del caseificio, possibilità di acquisto
- Trasferimento per il ristorante



*I gruppi saranno organizzati secondo l'ordine di arrivo

Ore 12:45 Ritrovo presso la Trattoria “DA GELSY” alla Fopla

- Saluti di benvenuto del Gran Maestro
- Presentazione Confraternite partecipanti
- Investitura dei nuovi confratelli
- Degustazione salumi del territorio a buffet
- Pranzo
- Taglio della torta della Confraternita della Picaja



Quota di partecipazione € 60,00

CONFRATERNITA DELLA PICAJA

Sede Sociale: via Fondovalle, 24 43046 Solignano (PR)

E-mail: - confraternita.picaja@gmail.com - info@bontadellappennino.it

Gran Duca Luigi Calzone 3358362384, Marchese Alberto Anelli 3381539333, Conte Andrea Riccò 3387730091



I° CAPITOLO

Il Benvenuto e la Visita

Gentilissimi Confratelli,

La nostra giornata inizia presso il **Caseificio Il Battistero**, in Località Serravalle Ceno, a circa 10 km dall'uscita autostradale di Fornovo Taro, direzione Bardi (vedi cartina allegata).

All'ingresso del paese troverete un piccolo e antico Battistero, e poco dopo, sulla sinistra, il Caseificio.

All'arrivo troverete un ampio parcheggio e il gazebo per l'accoglienza, dove avverrà la registrazione e la consegna del buono per colazione, pranzo e il numero del gruppo per le visite al Caseificio e al Borgo.

Conclusa la registrazione, potrete gustare la colazione di benvenuto.



I gruppi, organizzati secondo l'orario di arrivo, inizieranno in successione la visita guidata del caseificio e un piccolo tour nel borgo per visitare la chiesetta e l'antichissimo Battistero. Al termine della visita, vi attende una degustazione dei prodotti del caseificio, con la possibilità di acquistarli.



Caseificio  il Battistero

CASEIFICIO IL BATTISTERO

Località Serravalle, 94 43040 Varano Dè Melegari (PR)
Telefono 0525 552003





La Visita al Battistero

Il **Battistero di Serravalle** è considerato il più antico edificio cristiano della provincia di Parma.,

Costruito in conci di arenaria squadrata nel X-XI secolo, ha pianta ottagonale con due portali di accesso ed è illuminato da quattro monofore. E' alto 5 metri e il suo diametro è di 7,5 metri.



La struttura muraria, reintegrata con pietra da taglio in arenaria gialla, è in gran parte originale, mentre la copertura, in legno e lastre di pietra, è un rifacimento recente. L'ottagono della pianta, comune a molti battisteri costruiti nell'Italia centro – settentrionale tra il V e il XIII secolo, è ritenuto da Sant'Ambrogio la forma ideale per questo tipo di edifici, in quanto il numero sette indica la vita terrena (con i sei giorni della creazione e il giorno del riposo di Dio) e il numero otto indica l'ottavo giorno, ovvero il mondo ultraterreno, quello della risurrezione a cui il Battesimo inizia.

All'interno, sugli spigoli si alternano semicolonne e lesene tuscaniche terminanti in semplici capitelli. Su una lesena è scolpita una croce mentre su un capitello sono raffigurati un volto e un uccello, forse simboli degli evangelisti Marco e Giovanni.



Nel semplice altare, i due sostegni sono elementi di epoca longobarda riutilizzati, decorati con tralci vegetali ripiegati in volute ripetute in serie. Il piccolo fonte battesimale posto al centro dell'aula è invece di fattura recente.



La Nostra Conviviale

Abbiamo scelto di fare il Nostro I capitolo e quindi anche la conviviale, nel territorio del Comune di Solignano (PR) che ha dato i natali alla Confraternita della Picaia.

Il locale che ci ospiterà è un locale storico del Nostro Appennino, con gli stessi gestori da oltre 50 anni: "Da Gelsy" (il nome della cuoca, nonché proprietaria).

Fin dall'inizio la parola d'ordine è sempre stata: "tutto genuino", un aggettivo semplice che è rimasto nel tempo. La Signora Gelsomina descrive la sua cucina così:



"Cuciniamo utilizzando i prodotti della nostra terra, preparati in modo tradizionale per mettere in tavola pietanze che "sanno di casa".

Questo ha reso sempre felici i suoi affezionati clienti che arrivano anche da altre regioni; quando escono dal locale li senti pronunciare: "grazie Gelsy, tutto ottimo, abbondante e soprattutto genuino".



Abbiamo deciso di proporre ai Nostri Confratelli e Amici che ci onoreranno con la loro presenza, i salumi della tradizione con l'immane torta fritta, a seguire il piatto "RE" del giorno la Picaia e i famosi cappelletti Parmensi, quelli preparati alla maniera delle nostre nonne, con un ripieno di pane, parmigiano reggiano e sugo di stracotto.

TRATTORIA LA FOPLA "DA GELSY"
Strada di Specchio, 211 43040 Specchio (PR)
Telefono: 0525 58160



MENÙ

A Buffet

Prosciutto di Parma 30 mesi

Salame di Felino

Spalla cotta di San Secondo (servita calda)

Cicciolata nostrana

Tutto accompagnato con torta frita, tipica del Parmense



A Tavola

Picaja tipica del territorio con patate arrosto

Cappelletti in zuppiera

Torte della tradizione Parmense

Torta della Confraternita

Vini del territorio della Cantina OINOE

Digestivi e Caffè

COME RAGGIUNGERCI

Caseificio “Il Battistero”

Località Serravalle, 94, 43040 Varano de' Melegari PR

www.caseificioilbattistero.it

Per chi proviene dall'Autostrada A1, prendere Autostrada per La Spezia e uscire a Fornovo Taro. Seguire direzione Varano, Bardi per un tratto di 10 Km.

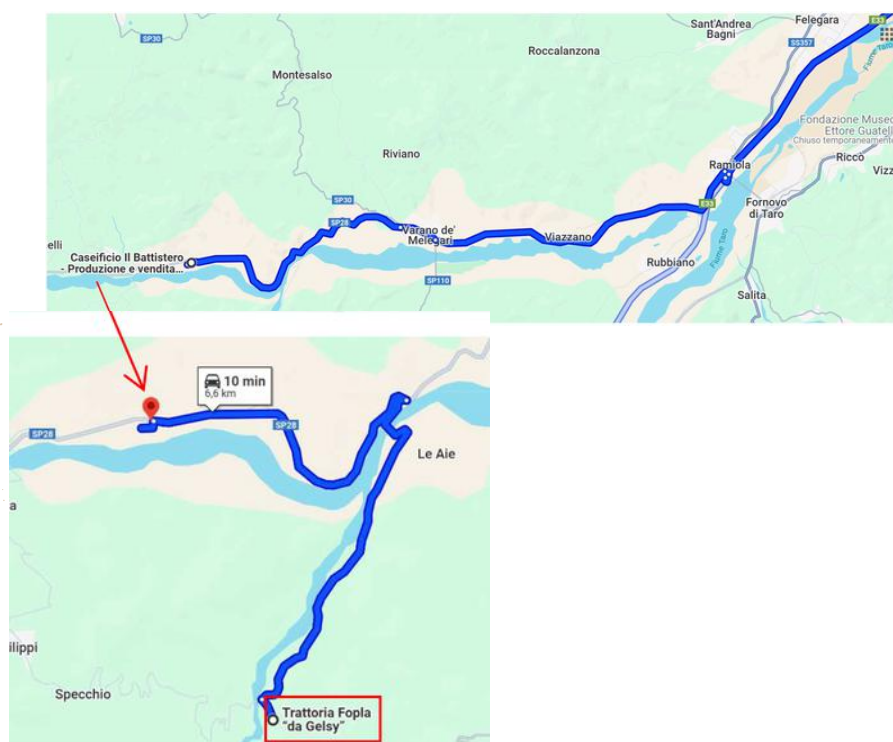


Trattoria La Fopla “Da Gelsy”

Strada di Specchio, 211 43040 Specchio (PR)

Telefono: 0525 58160

La Trattoria “Da Gelsy” si trova a pochi Km dal Caseificio (10 min di auto).



COSA VEDERE A PARMA

Piazzale della Pace con la maestosa Pilotta è il cuore culturale della città. Qui potete visitare il Museo dedicato a Maria Luigia e il secondo Museo Egizio d'Italia, dopo quello di Torino. All'interno della Pilotta si trova il Teatro Farnese, una meraviglia unica al mondo interamente in legno, famoso per aver ospitato vere battaglie navali grazie alla platea allagabile.

Proprio all'angolo della piazza vi aspetta il prestigioso Teatro Regio, simbolo dell'opera lirica. A soli 300 metri, attraversando il ponte sul Parma, vi immergerete nel verde del Parco Ducale.

A breve distanza, di fronte alla Pilotta, troverete due gioielli architettonici: Piazza Duomo con il suo imponente Battistero ottagonale e Piazza Garibaldi, dominata dal Municipio.

**Tutto questo racchiuso in un raggio di 1.000 metri:
un'esperienza da non perdere!**



La Pilotta e P.le della Pace



Teatro Farnese



Piazza del Duomo e Battistero



Teatro Regio



Parco Ducale



Piazza Garibaldi

COSA VEDERE IN PROVINCIA

La provincia di Parma offre un mix straordinario di storia, cultura e natura. Tra antichi borghi, maestosi castelli e suggestive pievi lungo la Via Francigena, ogni angolo racconta tradizioni secolari. Dall'eleganza della pianura padana fino alle verdi colline dell'Appennino, troverete itinerari unici che vi condurranno alla scoperta di tesori architettonici, eccellenze gastronomiche e paesaggi mozzafiato.

Castelli e Pievi: Alla Scoperta dei Tesori dell'Appennino Parmense

Se avrete voglia di esplorare l'Appennino, proprio nella zona dove si terrà il primo capitolo del nostro viaggio, non perdetevi la magnifica Fortezza di Bardi, appartenuta alla famiglia Landi. È grazie a queste imponenti mura che oggi esiste il Principato di Monaco... ma questa è una storia che spetta a voi scoprire!



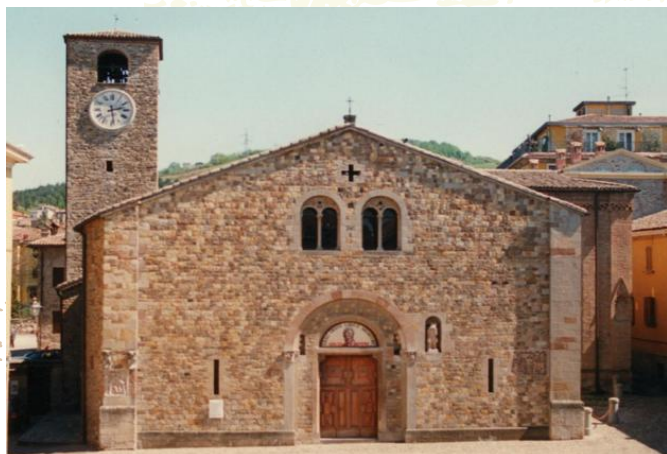
(Castello Di Bardi)

Prima della fortezza di Bardi percorrendo l'antica Via degli Abati troverete il Castello di Varano Dè Melegari della famiglia Pallavicini.



(Castello di Varano De' Melegari)

Se vorrete percorrere la Via Francigena, antica via di pellegrinaggio e cultura, vi aspettano tappe ricche di storia e bellezza. Tra queste spicca la Pieve Romanica di Fornovo Taro, un autentico gioiello che conserva il fascino di un passato millenario. Proseguendo per soli 6 km, sempre lungo la Via Francigena, sul percorso che conduceva i pellegrini verso il Passo della Cisa, troverete la Pieve Romanica di Bardone, una delle più visitate in Italia, testimonianza preziosa di arte e spiritualità.



(Pieve Romanica di Fornovo)



(Pieve Romanica di Bardone)

Sulla strada per Langhirano potrete ammirare il celebre Castello di Torrechiara, tra i più affascinanti e meglio conservati d'Italia, perfetto esempio di fusione tra architettura medievale e rinascimentale. Costruito nel XV secolo per volere di Pier Maria Rossi come nobile dimora e rifugio d'amore per la sua amata Bianca Pellegrini, il castello domina la vallata con la sua imponente struttura. Al suo interno custodisce preziosi affreschi, tra cui la celebre Camera d'Oro, simbolo eterno della loro storia d'amore.



(Castello di Torre Chiara)



(Camera d'Oro - Castello di Torre Chiara)

Parma e la Tradizione del Buon Cibo

Parma è terra di eccellenze gastronomiche rinomate in tutto il mondo: Parmigiano Reggiano DOP, Culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma DOP, Salame di Felino IGP, Coppa di Parma IGP, Spalla di San Secondo PAT e Fiocchetto di Parma PAT. Non mancano i pregiati Funghi Porcini IGP, l'Aceto Balsamico IGP e i vini Malvasia, Sauvignon e Rosso Colli di Parma IGP.

Per veri intenditori, oltre ai luoghi d'arte, suggeriamo una visita ai Musei del Cibo di Parma, aperti nei fine settimana, dove la storia e la tradizione delle eccellenze locali prendono vita.

- Museo del Parmigiano Reggiano (Corte Castellazzi, Soragna)
- Museo della Pasta (Corte di Giarola, Collecchio)
- Museo del Pomodoro (Corte di Giarola, Collecchio)
- Museo del Vino (Castello di Sala Baganza)
- Museo del Salame (Castello di Felino)
- Museo del Prosciutto di Parma (Ex Foro Boario, Langhirano)
- Museo del Porcino (Borgo Val di Taro)
- Museo del Culatello (Antica Corte Pallavicina, Zibello)
- Museo del Tartufo (Calestano)



Prima Tappa: Museo della Pasta e Museo del Pomodoro

Entrambi si trovano nella splendida Corte di Giarola, immersa nel Parco Regionale del Taro, poco distante da Fornovo Taro. Questi musei raccontano la storia di due simboli della gastronomia parmense. La collezione include pezzi unici acquistati dalla Barilla dal Museo Contadino di Ettore Guatelli, un altro gioiello culturale a Ozzano Taro (4 km da Fornovo Taro), anch'esso imperdibile.

Seconda Tappa: Museo del Salame di Felino

Situato nei sotterranei del suggestivo Castello di Felino, questo museo racconta la storia di uno dei salumi più apprezzati della zona attraverso foto, attrezzi, filmati e testimonianze. Non perdetevi la degustazione: osservate attentamente la forma della fetta di salame che vi sarà servita!

Il museo dista circa 25 minuti da Fornovo Taro e 15 minuti dal Museo della Pasta.



Terza Tappa: Museo del Prosciutto di Parma

A Langhirano, patria del celebre prosciutto, questo museo offre un viaggio nella tradizione e nei segreti della produzione. Qui troverete numerosi salumifici dove respirare la famosa aria di Langhirano, il vero segreto del Prosciutto di Parma. Approfittate per degustarlo e acquistarlo nei negozi della zona.

Lungo il tragitto verso Langhirano, vi ricordiamo di non perdetevi la vista del magnifico Castello di Torre Chiara.

Come in tutta la nostra meravigliosa Italia, anche Parma e la sua provincia offrono una ricchezza di monumenti, palazzi, castelli e chiese, oltre a delizie gastronomiche imperdibili. Questo itinerario è solo una traccia, ma seguendo potrete scoprire il meglio del nostro territorio.

Vi ricordiamo di verificare online i giorni e gli orari di visita.



Con l'augurio di un soggiorno piacevole, vi porgiamo i nostri più calorosi e affettuosi saluti.

IL GRAN MAESTRO

Luigi Calzone

IL MARCHESE

Cav. Alberto Anelli

DOVE PERNOTTARE

Gentilissimi Confratelli,

per chi desidera pernottare prima o dopo l'evento, abbiamo selezionato alcuni hotel consigliati. Gli hotel suggeriti sono gestiti dal nostro Confratello, Sig. Incerti Emio, con un trattamento speciale riservato a voi. Basterà comunicare l'appartenenza alla Confraternita della Picaia al momento della prenotazione.

Tutti i dettagli sono disponibili al seguente link: [INC Hotels](#)



CONFRATERNITA DELLA PICAIA

Sede Sociale: via Fondovalle, 24 43046 Solignano (PR)

E-mail: - confraternita.picaia@gmail.com - info@bontadellappennino.it

Gran Duca Luigi Calzone 3358362384, Marchese Alberto Anelli 3381539333, Conte Andrea Riccò 3387730091





Un ringraziamento speciale ai nostri sostenitori



CONFRATERNITA DELLA PICAJA

Sede Sociale: via Fondovalle, 24 43046 Solignano (PR)

E-mail: - confraternita.picaja@gmail.com - info@bontadellappennino.it

Gran Duca Luigi Calzone 3358362384, Marchese Alberto Anelli 3381539333, Conte Andrea Riccò 3387730091