



# Festival del Prosciutto di Parma

## FESTIVAL PROSCIUTTO DI PARMA

Comune di Lesignano de' Bagni  
**Periodo: 28-30 Agosto 2009**

### PROGRAMMA

#### VENERDI' 28/08

**ORE 21.00:** BEER'N'BIKE FESTA DELLA BIRRA NELL'AMBITO DELLA FESTA DEL PROSCIUTTO - Concerto con 3 gruppi gothic metal di Parma con voce femminile, i Domina Noctis, Noctiluca e Distant Dream.

CENA ALL'APERTO CON BIRRA MENABREA.  
AMPIA ZONA CON STAND DI MERCHANDISE E HOBBYSTI.

#### SABATO 29/08

##### AREA PARROCCHIALE

**ORE 19.00:** APERTURA "VERANDA GASTRONOMICA"

**ORE 19.30:** ESIBIZIONE DELLE MAJORETTES "POLVERE DI STELLE"

**ORE 21.00:** BEER'N'BIKE FESTA DELLA BIRRA

CONCERTO CON BUONSANGUE, E ALIBI (una delle migliori cover band di Vasco Rossi)

##### PIAZZA IV NOVEMBRE

**ORE 20.00:** "IL PROSCIUTTO SECONDO IL METODO TRADIZIONALE"

TRE PROSCIUTTI "MITO" DI LUNGA STAGIONATURA DI LESIGNANO BAGNI

In degustazione: Anteo Brut Rosè, Ferghettina Franciacorta Satèn, Brut '05 Luigi Coppo Metodo Tradizionale.

Laboratorio del Gusto a cura dell'Associazione InOtio.

Costo della degustazione 20 Euro

Su prenotazione: tel. 0521-850213 (Comune di Lesignano de' Bagni)  
335-8050080 (Marco Epifani)



## DOMENICA 30/08

**ORE 9.00:** Ritrovo e partenza Piazza Marconi  
Percorso N° 1: PEDALATA SUI COLLI (non competitiva).  
Percorso N° 2: ESCURSIONE TECNICA IN MOUNTAIN BIKE  
Nel corso delle iniziative saranno organizzati dei punti ristoro.  
Eventi organizzati in collaborazione con ASD. Kino Mana.

### AREA PARROCCHIALE

**ORE 16.00:** GIOCHI PER BAMBINI: LEZIONI DI EQUITAZIONE NATURALE E PONY GAMES

**ORE 21.30:** CONCERTO DI LUCA YURMAN E LA SUA BAND (Ingresso a Pagamento)

### PIAZZA IV NOVEMBRE

**ORE 20.00:** "PROSCIUTTO TRA TERRA E MARE"  
TRE GRANDI PROSCIUTTI DI LUNGA STAGIONATURA DI LESIGNANO BAGNI  
Tonno Rosso di Favignana (TP)  
Ventresca di tonno rosso di Favignana (TP)

In abbinamento:

Firriato - Altavilla della Corte del Grillo (TP)  
Malvasia Metodo Classico Colli di Parma Doc  
Sauvignon Colli di Parma Doc

Il gioco:

Capperi di Pantelleria  
Composta di zucca di Alberto Rossetti chef ristorante al Tramezzo di Parma

Laboratorio del Gusto a cura dell'Associazione InOtio.

Costo della degustazione 20 Euro

Su prenotazione: tel. 0521-850213 (Comune di Lesignano de' Bagni)  
335-8050080 (Marco Epifani)