

# 3° INTERCAPITOLO

*Delle Confraternite  
Parmensi - Mantovane - Bresciane*

*Domenica 15 Marzo 2026*



## CONFRATERNITA DELLA SPALLA CRUDA DEGLI AMICI DEL LÜADEL E GRAN PRIORATO DEL LUGANA

Organizzano il 3° Intercapitolo delle Confraternite Parmensi  
→ Mantovane e Bresciane ←

**Domenica 15 Marzo 2026 • 9.30 - 16.00**

- Ore 09.30 - Arrivo delle Confraternite presso il piazzale del Salumificio "Fрати Carla".
- Ore 10.00 - Saluti ufficiali, caffè di benvenuto e degustazione di prodotti tipici.
- Ore 11.00 - Esibizione del Maestro di Lama **BENEDETTO COLANTUONO** con il **taglio della spalla cruda in osso**. (Offerta da Azienda Agricola Bottella)
- Ore 12.00 - Trasferimento verso il Ristorante Mezzadri
- Ore 12.30 - **Aperitivo di Benvenuto**, pranzo conviviale e chiamata delle confraternite. E previsto scambio dei doni.  
**Quota di partecipazione: € 50,00**
- Ore 16.00 - Saluti e arrivederci al prossimo anno.

*Le adesioni dovranno pervenire entro il 11 Marzo 2026*

Erasmus Conti - [posta.erasmoconti@gmail.com](mailto:posta.erasmoconti@gmail.com) - Tel. 331 3606127

Roberto Rossi - [robros\\_2008@tim.it](mailto:robros_2008@tim.it) - Tel. 328 2261606

Confermate la Vostra gradita partecipazione con parenti, amici e simpatizzanti...

← Cordiali saluti... →



**F.I.C.E.**

FEDERAZIONE ITALIANA  
CIRCOLI ENOGASTRONOMICI





# FONTANELLATO

Provincia di Parma



## *Come arrivare*

**Uscita A1 Parma Ovest:** Dopo casello segui per Via Emilia dir. Piacenza

**Verso Sanguinaro:** Prosegui sulla Via Emilia

**Svolta per Fontanellato:** sulla Tua dx deviazione per Fontanellato

**Arrivo:** Continua lungo strada Provinciale 12 fino a

Raggiungere centro di Fontanellato



### Salumificio Frati Carla

Via Azzali, 8  
Fontanellato (PR)



### Ristorante Mezzadri

Località Paroletta, 2  
Fontanellato (PR)

OSPITE D'ONORE

*Ambasciatore  
della Cucina Italiana a Parigi*

Filippo Giarolo

Nato a Cologna Veneta (VR) 1976

incarna l'eccellenza dell'Ambasciatore del Gusto  
nella *Ville Lumiere*,  
ponendosi come raffinato punto d'incontro  
tra la grande tradizione culinaria italiana  
e l'alta società parigina.

Con una visione che unisce rigore e creatività,  
promuove l'autenticità delle materie prime  
attraverso un linguaggio gastronomico colto,  
contemporaneo e profondamente identitario.

La sua missione è una celebrazione costante  
del patrimonio italiano:  
ogni iniziativa diventa un'esperienza sensoriale  
in cui l'estetica dialoga con la sostanza,  
rappresenta un riferimento del *Made in Italy*  
nel cuore pulsante della Francia.

15 MARZO 2026

Pres. Bonini Massimo

Giarolo Filippo

SI RINGRAZIANO I PARTNER

SPONSOR DELL'EVENTO

*Cantine Bergamaschi s.r.l. – Samboseto di Busseto*

*Salumificio Frati Carla – Fontanellato*

*Caseificio Il Trionfo – San Secondo Parmense*

*Lady Caffè*

*Panetteria Il Cesto – Pomponesco (MN)*

*MENU' srl – Medolla (MO)*

*Oleificio f.lli Golini – San Secondo Parmense*

*Casone S.P.A – Noceto*

*Lugana Gran Priorato – Desenzano del Garda*

*Eccellenze del Territorio*