



Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

Carissimi Confrères e Amici simpatizzanti,

con immenso piacere sono ad invitarvi al nostro prossimo Convivio, che si terrà **domenica 24 maggio**, con l'obiettivo di valorizzare ed apprezzare uno dei borghi più belli del nostro territorio, Tabiano Castello.

La giornata inizierà con la visita guidata al Castello, sorto più di mille anni fa come fortezza militare, oggi residenza privata, facente parte del circuito dei Castelli del Ducato.

Come altri castelli della zona, fu costruito dai marchesi Pallavicino per controllare la via Emilia, la via Francigena e il prezioso sale di Salsomaggiore e di Tabiano, ingrediente fondamentale per la nascita di alcune specialità gastronomiche del territorio come il Prosciutto di Parma.

Da fortezza medievale a raffinata dimora ottocentesca, il Castello di Tabiano ci sorprenderà con i suoi dettagli: affreschi preziosi, lampadari in vetro di Murano e l'atmosfera di una storia che vive ancora oggi.

Al termine della visita della durata di circa un'ora, ci sarà servito l'aperitivo nella Corte.

Il pranzo sarà invece consumato nella splendida terrazza del ristorante situato nell'antico Caseificio dove da oltre 200 anni, fino a pochi anni fa, si è prodotto il re dei formaggi. I locali risalgono al XVIII sec e sono stati adattati alle tecniche più moderne alla fine del XIX. Hanno sempre costituito il cuore pulsante dell'attività rurale del borgo, dove ogni mattina il latte prodotto nelle campagne circostanti veniva trasformato in parmigiano e burro.

La ristrutturazione conservativa, di cui sono stati oggetto latteria e caseificio, ne ha preservato tutte le caratteristiche originali, dai pavimenti, alle piastrelle, alle finestre verniciate di azzurro per tenere lontane le mosche. All'interno vi sono una serie di foto e strumenti per la lavorazione del latte che illustrano il processo di realizzazione del Parmigiano Reggiano. Il locale dove si faceva il burro è stato trasformato in cucina.

I piatti preparati sono a base di prodotti della zona e del loro orto.

Il prezzo del Convivio, visita guidata compresa è fissata in € 80,00 ridotto ad € 75,00 per i soci

Per info e prenotazioni: consolato.ducato@cegourmet.eu

Monia 327.562.2065

Pier Ugo 347.145.10.30

La prenotazione è obbligatoria e la vostra presenza dovrà essere confermata entro il 17/05 (salvo esaurimento posti). Si prega inoltre di comunicare eventuali allergie.

Sperando di aver fatto cosa gradita, rimango a disposizione per eventuali necessità.

In allegato: programma e menù del pranzo

Un caro saluto.

Monia

Il Consolato del Ducato di Parma Piacenza e Guastalla
Il console territoriale



Tabiano Castello

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

Una domenica nel borgo

Domenica 24 Maggio 2026

- Ore 10:15 ritrovo presso l'ingresso del Castello di Tabiano – Via Castello, 43039 Salsomaggiore Terme (PR)
- Ore 12.00 Aperitivo nella Corte
- Ore 12:30 Pranzo nella terrazza del Ristorante “Antico Caseificio”

Menù

Aperitivo nella Corte con prosecco, cocktail analcolico, salumi della tradizione,

Parmigiano con pane e focaccia di loro produzione

Tortelli della tradizione

Maltagliati agli asparagi, zafferano e prosciutto croccante

Coscia di faraona alle erbe con crema di zucchine e carote arrostate

Panna cotta al tabacco alla vaniglia con crema di zucca e polline

*Caffè espresso – Amaro **Anerissimo** offerto dall'Osteria dell'Acquabella (Mi)*

Il pranzo sarà accompagnato da:

***Abstractum** Trebbiano Rubicone - Az. Medici Ermete*

***Abstractum** Sangiovese Rubicone - Az. Medici Ermete*