

ROCCA DEI ROSSI Visita spettacolo notturni e degustazione sabato 30 agosto

Una gustosa proposta di arte e storia

Si inizierà alle 21.30 con l'evocazione di Pietro Aretino ai piedi dello scalone d'onore

La "campagna d'autunno" della Corte dei Rossi inizierà sabato 30 agosto 2008, il sabato della Fiera d'Agosto, con la visita spettacolo "Arte e suggestioni in Rocca", per proseguire negli ultimi sabati dei mesi di settembre, ottobre e novembre. Si comincerà, come di consueto, alle 21.30 in punto, con l'evocazione di Pietro Aretino ai piedi dello scalone d'onore, alla sommità del quale compariranno il "gran diavolo" Giovanni de' Medici detto delle Bande Nere, la contessa madre Bianca Riario de' Rossi ed il conte di San Secondo Pier Maria. Dopo la visita al magniloquente apparato di affreschi, esteso per oltre tremila metri quadrati, visita condotta, per gruppi di dimensioni contenute per agevolarne la fruizione ed il diletto, da Dotto Maffino, Madonna Orsola, Pietro Aretino e Giovangirolamo de' Rossi, i visitatori verranno fatti accomodare nella superba sala delle Gesta Rossiane. Da Pietro e Giovangirolamo saranno illustrate le eminenti imprese del Casato dipinte, fra gli altri, dal Bertoja e dal Mirola, attorno al 1570, negli imponenti quadri arazzo. La storia rinascimentale sarà fatta rivivere dai personaggi della Corte: dalla "riconquista" del



feudo nel 1521 all'annuncio della morte del condottiero Giovanni de' Medici nel novembre 1526. Per chi lo desidera, verso le 23.30, la serata troverà il giusto epilogo alla "Volpe", ristorante di fronte alla Rocca, con la degustazione dei tipici prodotti locali, la Spalla di San Secondo con la torta frita, salumi vari ed il vino Fortanina, per finire con dolce e caffè. E, il 18 di ottobre, le porte del castello si schiuderanno per "Arrivano i Rossi!!", il famoso e celebrato banchetto delle "Ricordan-

ze di Saperi nei Castelli del Ducato di Parma e Piacenza". Occorre, infine, ricordare che la Rocca dei Rossi di San Secondo è inserita, a pieno titolo, nell'itinerario correghesco tra i castelli parmensi "L'arte ai tempi del Correggio", concomitante alla grande mostra di Parma e che sarà proposto al pubblico dal 20 settembre 2008 al 3 maggio 2009. In particolare, nella Rocca dei Rossi di San Secondo, si potranno ammirare le sale restaurate dell'Asino d'Oro e dei Cesari o Imperatori, affresca-

te, nei primi decenni del Cinquecento, da artisti di scuola raffaellesca, autentici gioielli per unicità e fantasia decorativa, tanto da valerne, per il particolare che rappresenta Carite in fuga dai banditi (settimo quadro della vicenda apuleiana), l'inserimento nel manifesto dell'evento.

INFO E PRENOTAZIONI:
0521.873214
338.2128809
info@cortedeirossi.it
www.cortedeirossi.it
LA PRENOTAZIONE E' SEMPRE OBBLIGATORIA

OLEIFICIO GOLINI A SAN SECONDO La qualità come segno distintivo

Il dato distintivo di "Oleificio Golini L. & U. snc" di San Secondo Parmense è l'offerta di oli extravergini di elevata qualità per richieste di consumatori esigenti, siano privati consumatori, siano ristoranti dalla tavola più raffinata, o gastronomie, paninoteche, pasticcerie. La qualità è il frutto



doppio portapacchi. Due anni dopo la bici venne sostituita da un glorioso furgone Balilla. Dal '60, con l'entrata in azienda dei due figli di Giuseppe, Luigi e Umberto, ha assunto l'attuale denominazione. Attualmente, insieme a Luigi collaborano i suoi due figli Davide e Marco. I prodotti sono di tre tipi: Radel-

doppio portapacchi. Due anni dopo la bici venne sostituita da un glorioso furgone Balilla. Dal '60, con l'entrata in azienda dei due figli di Giuseppe, Luigi e Umberto, ha assunto

l'attuale denominazione. Attualmente, insieme a Luigi collaborano i suoi due figli Davide e Marco. I prodotti sono di tre

tipi: Radelloscello d'oro (abruzzese, monocoltivar, cioè di un solo tipo d'oliva), l'olio non filtrato denominato Antica spremitura, sempre d'Abruzzo; il Cuor d'oliva di sapore fruttato di origine pugliese. All'olio eccellente i Golini hanno aggiunto un prodotto molto raffinato: l'aceto balsamico bianco (biologico) particolarmente indicato per accompagnare il pesce, data anche la sua caratteristica sgrassante. Golini si distingue come fornitore di ristoranti dove l'alta qualità è assolutamente richiesta, e non solo in Italia, ma anche in Francia, Germania, Ucraina.

NON SOLO BAR

TORTA FRITTA
SPALLA COTTA
VASTA SCELTA DI SALUMI

APERTI NELLE SERATE DEL
29-30-31 AGOSTO
E DEL 01 E 02 SETTEMBRE.

Sandra e Paolo
vi aspettano.

43017 SAN SECONDO (PARMA) via Garibaldi, 111 Tel. 0521/873856

**PNEUMATICI
Franco**

**Vendita e Assistenza Esterna
di Franco ed Emanuele Zoni**

Via Donizzetti, 8 San Secondo P.se (PR) Tel. e Fax 0521 872365
info@francopneumatici.191.it

Oleificio
F.lli Golini

L'Oleificio GOLINI, nato da oltre 60 anni, propone una tavola Nobile per soddisfare le richieste più esigenti, dedicandosi alla ricerca e al controllo della qualità dei frutti. Oggi selezioniamo per Voi, come i nostri avi, i migliori prodotti grazie all'accurata scelta della materia prima, dalla produzione alla vendita. Il risultato è fornire ai Nostri amici clienti prodotti apprezzati e graditi.

PRODOTTO 100% ITALIANO

ESTRAZIONE A FREDDO

AZIENDA CERTIFICATA PER OLIO EXTRA 100% ITALIANO

Oleificio Golini L. & U. snc
Via Toscanini n.15 - 43017 San Secondo P.se (PR) - ITALY
tel. +39.0521.872209 - fax +39.0521.872209
e-mail: olio_golini@infinito.it - sito: www.oliogolini.com