

“Di che pasta sei?”, nella Bassa Est Parmense torna la rassegna che unisce i piatti simbolo alle comunità

7 Settembre 2026

di Redazione



PARMA – Per tutto il mese di ottobre la Bassa Est Parmense si trasforma in un grande itinerario del gusto. Torna “Di che pasta sei?”, il progetto di promozione territoriale promosso dall’Unione Bassa Est Parmense — Sorbolo Mezzani, Colorno e Torrile — che intreccia quattro weekend, quattro piatti simbolo e altrettante comunità pronte a raccontarsi attraverso ciò che sanno fare meglio: impastare, tirare la sfoglia, tramandare.

Non una semplice sagra, ma un racconto corale fatto di sapori antichi, gesti custoditi di generazione in generazione e la voglia di portare l’eccellenza gastronomica di questo lembo di pianura ben oltre i confini provinciali. Un percorso che dialoga con la ricerca e le nuove esigenze alimentari contemporanee (gluten free, ad esempio), senza perdere il legame con la cultura molitoria italiana, con il sapere artigianale e con una visione del cibo come atto condiviso.

A raccontare il senso di questo percorso è **Nicola Cesari**, sindaco del Comune di Sorbolo Mezzani, in qualità di Comune capofila: “La seconda edizione di Di che pasta sei? conferma il valore di una reale sinergia che incorona la Bassa Est come la capitale della pasta: tre Comuni e quattro territori uniti per portare le nostre eccellenze a livello nazionale. Per tutti i weekend di ottobre valorizzeremo i nostri piatti tipici: partiremo il primo fine settimana di ottobre da Sorbolo, durante la fiera del paese esalteremo la pasta alla sorbolese e un nuovo dolce con l’ospite d’eccezione Damiano Carrara, per poi proseguire con il Tortél Dóls a Colorno, l’Anolino Morbino al porto di Mezzani e il tortello al Lambrusco a Torrile. Siamo orgogliosi di aver strutturato un format contemporaneo, solido e vicino alle nostre tradizioni, nato per dare continuità e attrattività al nostro territorio”, dice.

“Di che pasta sei?” è realizzato con il contributo della Regione Emilia-Romagna (L.R. 12/2023) e la comunicazione è curata da Confcommercio Parma attraverso la società Sts Cat srl.

Il programma

SORBOLO · venerdì 2, sabato 3 e domenica 4 ottobre

Ad aprire le danze sarà un programma frizzante, capace di tenere insieme la cultura della pasta e l'intrattenimento di qualità. Tra le proposte sportive spicca la “Di che pasta 6h Run”, la maratona a tappe di sabato 3 ottobre, mentre nel tardo pomeriggio dello stesso giorno prende il via ufficialmente la Fiera di Sorbolo con l'inaugurazione prevista alle ore 17.30.

Il momento simbolo del weekend è sabato 3 ottobre, alle ore 19.00, lo show cooking di Damiano Carrara — tra i pasticceri più amati della televisione italiana, giudice di Bake Off Italia e volto di Real Time e Food Network — che presenterà in anteprima un dolce inedito creato apposta per l'occasione. Il weekend si arricchisce inoltre dell'inaugurazione della Casa della Comunità, di una mostra fotografica, del concerto “Una sera alla Capinera” e di una festa danzante anni '70.

Domenica, spazio ai cooking show, mentre per tutto il fine settimana Piazza Libertà diventa il regno della golosità, tra degustazioni di pastasciutta, torta fritta, anolino morbino, tortello di Lambrusco e tortél dóls (anche in versione gluten free). Non manca l'attenzione all'inclusione, con la presenza di Nico Acampora, fondatore e animatore di PizzAut, realtà che opera nel mondo della ristorazione realizzando la prima pizzeria italiana gestita interamente da personale autistico, oggi cresciuta in una rete di locali che ha fatto scuola ben oltre i confini lombardi. Completano la giornata l'attribuzione del Premio Sorba d'Oro e il Concerto dance “Voglio tornare agli anni '90” con aperipasta.

COLORNO · sabato 10 e domenica 11 ottobre

La rassegna approda nella cornice della Reggia con l'omaggio a uno dei piatti più curiosi e identitari della Bassa: il Tortél Dóls, un tortello dal ripieno agrodolce a base di mela cotogna, pero nobile e cocomero bianco da mostarda, frutti antichi coltivati ancora oggi lungo gli argini del Po secondo una ricetta che la tradizione fa risalire ai tempi di Maria Luigia d'Austria.

L'appuntamento da non perdere è domenica 11 ottobre, alle ore 15.00, con la Gara dei Rezdorini, la generosa sfida tra i più piccoli nella preparazione dei tortelli, con Elena Spisni — tra le sfogline più note d'Italia — in giuria; alle 18.00 sarà proprio Spisni a guidare uno show cooking dedicato alla pasta fresca tirata al mattarello. Il sabato pomeriggio apre invece con i laboratori per bambini e le danze a cura di Samardanza e Cral Farnese, mentre per tutto il weekend l'Area Feste, allestita in stile birreria, ospita degustazioni di Tortél Dóls e specialità locali. Il pubblico potrà inoltre pranzare o cenare assistendo contemporaneamente agli spettacoli e agli intrattenimenti.

Nel pomeriggio di domenica 11 ottobre, nell'ambito di "Tortello Off" a Colorno, andrà in scena inoltre un appuntamento fuori dagli schemi: il talk gastronomico "Così fan tutte?", che mette a confronto, in chiave brillante e dialettale, la pasta fresca ripiena a base di zucca e/o di mostarda fatta in casa di quattro province tra Emilia e Lombardia. Le rezdòre prepareranno dal vivo le rispettive declinazioni locali: i tortelli di zucca di Reggio Emilia, il tipico Tortél Dóls di Colorno per la sponda parmense, il blisgòn per il territorio cremonese e i celebri tortelli di zucca di Mantova. Ogni piatto verrà raccontato e commentato nella parlata della propria terra, in un vivace intreccio di accenti che diverte quanto istruisce.

A guidare il pubblico tra un assaggio e l'altro saranno quattro voci d'eccezione che del dialetto hanno fatto una vera e propria missione. Per Parma ci sarà Enrico Maletti, attore e appassionato cultore del dialetto parmigiano, mentre a rappresentare la verve reggiana salirà sul palco Antonio Guidetti, attore e autore da oltre quarant'anni colonna portante del teatro dialettale. Le tradizioni lombarde saranno invece affidate a Mentore Negri, il panificatore di Pomponesco custode dei segreti della cucina mantovana, e a Paolo Zani, autentico specialista del dialetto cremonese e dei suoi proverbi.

Infine le immancabili rezdòre, custodi della tradizione gastronomica emiliana, durante tutta la manifestazione mostreranno dal vivo le tecniche di preparazione dei tortelli di Colorno, tramandando al pubblico i gesti, i segreti e la passione di un'antica arte culinaria.

MEZZANI · domenica 18 ottobre

Il Porto Fluviale si accende per la giornata dell'Anolino Morbino, variante dell'anolino parmigiano nata proprio a Mezzani: il ripieno — pasta di salame, Parmigiano Reggiano di due diverse stagionature, burro, uova e noce moscata — è impreziosito da un'erba spontanea che cresce solo lungo gli argini del torrente Parma, la cosiddetta "barba morta" o "erba morbina", da cui il piatto prende il nome, sinonimo di allegria e spensieratezza; a tutelarne la ricetta è, dal 2016, l'Associazione Anolino Morbino.

Il momento clou della giornata è alle ore 10.00 con l'anteprima dell'Anolino Solidale 2026 - Parma facciamo Squadra: un appuntamento in navigazione sulla motonave Stradivari (Info e prenotazioni: tel. 335 5293930 - www.motonavestradivari.it). Segue il laboratorio di pasta fresca rivolto ai bambini con le Rezdòre e a mezzogiorno è di scena la degustazione di anolini morbini (disponibili anche gluten free) accompagnata da showcooking e spettacolo comico con Manuel Comelli. Tra un piatto e l'altro, comicità con Claudio Lauretta, musica dal vivo con il concerto di TNT (ore 17), mostre fotografiche a cura del Gruppo fotografico Color's Light, visite all'Acquario Biosfera, il Trenino delle Meraviglie e la tappa del Trofeo Modenese di ciclocross (Bocca d'Enza dalle 9 alle 11) completano una giornata a misura di famiglia.

TORRILE · sabato 24 e domenica 25 ottobre

I centri di San Polo e Torrile ospitano il capitolo conclusivo della rassegna. Protagonista assoluto del fine settimana è il tOrTELLO di Torrile, ricetta simbolo del territorio che racchiude nel nome — nelle lettere O-T-E-L-L-O — un tributo a Otello Ceci, pioniere della viticoltura locale. Il ripieno è un equilibrio perfetto di identità gastronomica: la dolcezza della patata, la freschezza della ricotta e l'impronta decisa del Lambrusco della Bassa.

Sabato 24 ottobre si parte al mattino con l'inaugurazione alle 10.00 a San Polo, tra mostre fotografiche e degustazioni; nel pomeriggio ci si sposta a Torrile per la premiazione della sfida amatoriale "TortelliAMO - I tortelli della mia tradizione di famiglia" e per "L'inchiostro e la farina", che intreccia racconti, musica dal vivo e l'immaginario di Don Camillo e Peppone. In serata, l'apertura della forma di Parmigiano Reggiano introduce la cena della festa a base di tOrTELLO, con musica live e DJ set.

Domenica 25 ottobre, Giornata Mondiale della Pasta, il tendone di Torrile e il Villaggio del Territorio si animano fin dal mattino con la mostra-mercato dei produttori locali e i giochi tradizionali in legno per famiglie; seguono i laboratori di pasta per bambini curati dal bakery chef Gianluca Borlenghi, l'aperitivo-spettacolo delle Cantine Ceci e, dalle 13.00, il pranzo della festa firmato in collaborazione con Parma Quality Restaurants e dalla chef Antonella Ricci, volto televisivo di Rai 1 e Food Network. Il pomeriggio prosegue con uno showcooking interattivo dedicato alla pasta che vedrà insieme ai fornelli la chef Antonella Ricci e il pastry

chef Tommaso Foglia, giudice di Bake Off Italia – Dolci in forno, per un incontro tra cucina e pasticceria all'insegna della creatività e della contaminazione. A seguire, le premiazioni finali e la celebrazione della Giornata Mondiale della Pasta.