



IL 13 E 14 SETTEMBRE 2025 A SACCA DI COLORNO (PARMA) LA V EDIZIONE DI *PADUS MIRABILIS*

**Un Viaggio Sensoriale tra Acqua e Latte nel cuore della Cultura del Po
sulle sponde del Grande fiume. Eccellenze enogastronomiche, musica, incontri,
presentazioni di libri, laboratori, navigazioni sul fiume, attività per le famiglie
e bambini, percorsi olistici**

Sacca di Colorno (PR) –settembre 2025. Il fiume Po non è solo un fiume, è un universo di storie, sapori e saperi. Un'antica arteria che ha nutrito le terre e la gente, plasmando un'identità unica. Questo è il punto di partenza di "**Padus Mirabilis**", la manifestazione che il **13 e 14 settembre** trasformerà **Sacca di Colorno** in un palcoscenico a cielo aperto, sul fiume Po, dedicato all'ingegno e alla ricchezza della Pianura Padana, con un focus speciale sul legame tra acqua e latte, sulle tracce di poeti come Petrarca, che già nel 1300 ammirava l'arte idraulica e casearia di queste terre, dove il latte si fa "forma" e la terra "latte".

L'iniziativa è organizzata da Bi&Bi Eventi in collaborazione con il Comune di Colorno, con il patrocinio della Provincia di Parma e dei comuni rivieraschi. La curatela culturale è affidata all'architetto Vitaliano Biondi (Arvaes Fratres), mentre la sezione enogastronomica è gestita da Elisa Storti. Info www.padusmirabilis.com

"Tornano le suggestioni del Po, i colori di fine estate e le atmosfere uniche di Padus Mirabilis - sottolinea il **Sindaco Christian Stocchi** - che, giunto alla quinta edizione, si consolida come manifestazione di grande interesse, in grado di valorizzare, insieme, i tesori naturali e culturali propri del Grande fiume.

Anche quest'anno, viene offerto al pubblico un tema centrale stimolante, quello del rapporto tra acqua e latte, e tanti appuntamenti coinvolgenti nel segno di gastronomia, cultura, socialità e tanto altro ancora. Una riflessione tra radici e futuro".

Un tributo al Po

Padus Mirabilis è parte integrante del **Festival del Po**© ideato dall'architetto Vitaliano Biondi e curato da **Bi&Bi Eventi** con il sostegno delle amministrazioni locali, e si inserisce in un progetto che mira a valorizzare paesaggi, tradizioni e l'identità dell'area MAB UNESCO-PO GRANDE, coinvolgendo anche comuni come **Casalmaggiore, Sissa-Trecasali, Sorbolo-Mezzani e Viadana**.

"Il Festival del Po© - sottolinea **Danilo Biacchi**, responsabile di Bi&Bi Eventi - è diventato un appuntamento annuale atteso e amato, pensato per le famiglie e per i giovani appassionati della vita all'aria aperta. Un'esperienza immersiva in un luogo meraviglioso, dove terra, acqua e natura si incontrano e si raccontano. Ogni anno un pubblico sempre più numeroso ci premia, riconoscendo l'impegno e gli sforzi profusi per offrire un evento di qualità. La collaborazione con i comuni rivieraschi adiacenti si è rivelata una scelta vincente per valorizzare e sviluppare turisticamente il nostro territorio. Un ringraziamento speciale va ai tanti volontari di quest'area per l'accoglienza e la preziosa collaborazione. Siamo orgogliosi di aver dato vita a questo Festival del Po, che vede Padus Mirabilis primeggiare ogni settembre sulla sponda parmigiana e Georgica aprire la stagione ogni marzo sulla sponda reggiana."

Acqua e Latte: il tema centrale del 2025

L'edizione 2025 di **Padus Mirabilis** esplorerà il **legame simbolico e reale tra l'acqua e il latte**. Il Po, archetipo materno e fonte di nutrimento, sarà celebrato in un percorso che mette in luce la sua centralità nell'economia agroalimentare italiana.

L'evento rende omaggio a un'arte antica, fatta di mani sapienti, conoscenza dei cicli lunari e un profondo rispetto per la natura. Un'ode alla capacità di trasformare i doni della terra in eccellenze gastronomiche, come le "forme" di cacio che stupirono anche Leandro Alberti.

Dichiara al proposito **Vitaliano Biondi**: "Se ogni acqua è latte, come scriveva Gaston Bachelard, è lecito rappresentare il Po come un grande simbolo di maternità nell'immaginario. Una mamma generosa fino alla prodigalità lentamente avvelenata, come in un cupo dramma medievale, da un figlio istupidito dall'avidità.

In ogni caso il Po, per malandato o moribondo che lo si voglia giudicare, continua ad essere l'asse intorno al quale ruota la fetta più grande dell'economia agroalimentare italiana: si chiami latte o formaggio, allevamento o produzione foraggera, vino o barbabietola da zucchero".

Il latte, la "linfa dell'uomo", e i suoi derivati, in particolare i **formaggi**, saranno protagonisti indiscussi delle giornate. I visitatori saranno guidati così in un viaggio sensoriale attraverso le eccellenze casearie del bacino padano, dal Parmigiano Reggiano al Raschera Dop, con degustazioni di formaggi arricchiti da ingredienti inaspettati, in abbinamento ai vini del territorio. Le degustazioni guidate saranno a cura di **ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e **ONAV** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini), in collaborazione con produttori e distributori locali.

IL PROGRAMMA

Tutti i giorni

Il fulcro di Padus Mirabilis è l'esplorazione del legame indissolubile tra il fiume, la sua cultura, le sue tradizioni ed enogastronomia.

In entrambe le giornate di sabato 13 e domenica 14 settembre, l'area **Parco delle Palafitte** ospiterà un'ampia area ristorazione con la "**Dispensa del Po**", curata da **ONAF** e **ONAV**, dove sarà possibile degustare prodotti locali.

Al **Parco delle Palafitte** saranno presenti chioschi gourmet con specialità come **Il Torté Dóls** della Confraternita, le lumache di **Fabrizio Parizzi**, le birre del **Birrificio Rollerbeer**, le carni della **Macelleria Mantovani**, la paella di **Bar Pasticceria Da Fio**, Gin Tonic e Birra artigianale a base di canapa con **La Colornese**, le proposte vegane di **Patrizia Ziveri** e la ristorazione di **Gusto Parma** e **Osteria dei Mascalzoni**. L'area è attrezzata e coperta. Non potevano mancare le proposte di **Gianluca Borlenghi**. La sera di sabato, la **Chef Alessia Scita** proporrà un menù gourmet su prenotazione (consulta il sito padusmirabilis.com).

Nel **Parco dei Pioppi della Contea**, i visitatori troveranno poi una ricca offerta di street food, dai truck **Gusto Parma** alle specialità di mare di **Telloli's Fish**, oltre a proposte vegetariane, la gelateria artigianale **Scioglilingua**, il **Truck Cuochi In Fuga**, **Bar Pasticceria Da Fio** con colazioni, birra e cocktails e **Bar Terzo Tempo** con chips di zucca e focacceria. In quest'area sarà allestito anche un market selezionato e ricco di proposte legate all'artigianato e alle piccole specialità alimentari. In contemporanea, nel **Verziere**, una selezione di florovivaisti esporrà le proprie produzioni.

Tante le attività libere e gratuite: giochi in legno per tutte le età con **Energia Ludica**, laboratori creativi per bambini, lezioni di fitness e letture animate.

Al **Lido Beach**, sarà allestita un'area per godersi il fiume con ombrelloni e sdraio, mentre al **Molo** sarà possibile partecipare a **navigazioni a bordo dell'imbarcazione Anguilla**, con biglietti acquistabili in loco. Un evento speciale per i più avventurosi sarà la **discesa del Po di sabato 13 settembre**, con lo spettacolare arrivo a Sacca di bici, canoe e nuotatori partiti da San Daniele. In programma anche visite guidate in bicicletta all'Acquario Biosfera a Mezzani (Inferiore), dove i visitatori potranno esplorare una vasta gamma di ecosistemi acquatici tipici del Po e dei suoi affluenti.

L'area "Un Po d'Oriente" e il "Conversatoio Olistico", in collaborazione con Indaco festival 432HZ, inoltre proporranno pratiche di yoga, consulenze naturali e laboratori, con l'armonizzazione degli spazi a cura di Barbara Ghidini di Humus Bio Bakery e le proposte culinarie di cucina naturale di Lena Tritto. Dalle 18.30 circa Concerto-conferenza con Albenati&Sitarvala "Tra il Po e il Gange, suoni d'Oriente e d'Occidente".

SABATO 13 SETTEMBRE

Il cibo è solo l'inizio. Saranno numerosi i "**Conversatoi**", gli incontri e le degustazioni. Tra gli ospiti, **Gabriella Padova** (ONAF) e **Giacomo Faelli** (ONAV) presenteranno il progetto "**La Dispensa del Po**", mentre **Chef Alessia Scita** dialogherà con **Valentina Vincetti** sui sapori del Po e ci sarà un'esibizione culinaria dell'Associazione di Mezzani che celebra l'arte dell'anolino **morbino**, con degustazione gratuita. Inoltre si potrà assistere alla presentazione del libro di **Gianpiero Barbieri** dal titolo "Verso la transizione alimentare: il futuro del cibo", all'intervento di **Patrizia Ziveri** su un'alimentazione che escluda l'uccisione di animali.

Tra i diversi incontri si segnala anche quello dell'archeologo **James Tirabassi**, direttore del Museo del Po di Revere (Borgo Mantovano) e conservatore del rinnovato Museo archeologico Postumiae Antiquarium di Gazoldo degli Ippoliti, che ricostruirà l'evoluzione della Pianura Padana.

A chiudere la giornata sarà la degustazione di **"Onda Fluviale"**, un cocktail ispirato al fiume creato da **Federico Toscani** de La Baia di Casalmaggiore.

L'**Arca Bestiale** offrirà una serie di incontri rurali, con la presentazione del libro di **Fabrizio Rossi** ("Il Cerchio della Vita"), un talk sull'alimentazione degli uccelli con **Gabriella Meo** e l'intervento sulle arnie dipinte con l'apicultrice **Barbara Alberti**. **Ettore Gastini** invece racconterà la tradizione rurale dei cesti e l'intreccio del vimine.

Da non perdere **"Bacco Tabacco e Formatico"**, un'esperienza sensoriale unica dove formaggio, vino e sigaro toscano si incontrano con **ONAF** e **Carlo Favella** di Antico Toscano.

Immane la presenza musicale del sabato sera con i suoni graffianti dal vivo della **Blues Station Band** (Parco dei Pioppi della Contea).

Sulla Motonave **Stradivari** inoltre si svolgeranno un pranzo in navigazione, organizzato dalla **Confraternita del Tortél Dóls**, ma anche aperitivi e cene a cura di Paola (Gusto Parma) e Filippo (Osteria dei Mascalzoni).

Info e prenotazioni per il pranzo info@torteldols.com - tel 0521 313300, cell 335 6215478.

Info e prenotazioni per aperitivo e cena office2@biebieventi.com - tel 0521 313300

DOMENICA 14 SETTEMBRE

La domenica a Sacca sarà dedicata al gusto e alla narrazione. Il **Conversatoio** ospiterà un'esperienza di benessere con **Humus Bio Bakery** e una degustazione di vini con **Tiziano Bellini Wine**. A seguire, l'incontro **"Mangiare Come Dio Comanda"** con il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** e **ONAF**, e la celebrazione della storica "Zuppa di Latte" con **Gianluca Borlenghi**. Il momento clou sarà l'apertura della **"Forma di Cacio del Po"**, un momento rituale e scenografico, con il taglio della forma di formaggio a cura del Caseificio Borgonovo, seguito da una degustazione.

La giornata culminerà con la proiezione del documentario **"In Viaggio sul Po"** di **Alessandro Scillitani** con **Paolo Rumiz** e la riflessione sul futuro del turismo fluviale con **"Padus Turisticus"**, alla presenza di esperti e autorità.

La casa editrice **Kriss** di Parma poi presenterà **due libri** che esplorano la storia e la cultura del territorio. **Andrea Benecchi** e **Alessandro Freschi**, intervistati da **Alberto Padovani**, condurranno il pubblico in un viaggio nei mitici anni Novanta e Ottanta a Parma con i loro libri "Generazione Bagolón. Anni '90 senza limiti" e "Generazione BIF. Gli anni '80 gusto Parma". **Mauro** e **Maria Zanandrea**, intervistati da **Nicola Cesari**, sindaco di Sorbolo Mezzani, presenteranno invece "Food Valley Bike girovagando nella Bassa", un invito a scoprire il territorio in bicicletta, sulle tracce di Guareschi, Maria Luigia e Giuseppe Verdi, conoscendo i prodotti della cucina parmense.

All' **Arca Bestiale**, tra i vari appuntamenti, si terranno laboratori per bambini, come **"Pasticceria in Vasocottura"** e il workshop sensoriale **"Il PO in barattolo"**, entrambi con la collaborazione di **Molino Agugiario&Figna** e mini atelier tematici in collaborazione del **Museo del Bijou di Casalmaggiore (CR)**. Ma ci saranno anche laboratori che svelano la cianotipia con **Francesca Pilato** e di tintura naturale della lana della pecora cornigliese con **Elisa Marchesin**.

Alcuni interessanti incontri sveleranno le radici del territorio, con gli interventi di **Silvano Gerbella** sui maiali, **Vitaliano Daolio** sulle creature del Po e **Alessio Zanon** sulle vacche d'Emilia e sull'Occhialone di Parma. Verrà chiarito il detto "Al villano non far sapere il formaggio con le pere", mentre **Giovanni Fiamminghi** e **Amamaja** parleranno di caglio zolfino.

Infine con "**Padus Off**" il programma si estende ad altri territori con un **aperitivo in musica** presso La Baia di Federico Toscani, Lido Po di **Casalmaggiore** con i suoni magici dell'Handpan di **Emanuele Cerro** e le attività **Equilibrio e Benessere** presso il giardino "Al Torrione" di Ilaria Sartori – èbio (Via Vaghi 3, Casalmaggiore CR)

INFO PER I CAMPERISTI

La sosta consigliata (adiacente all'evento) è presso l'area sita in strada Argine maestro del Po vecchio: coordinate 44.96883°N - 10.37694°E

É presente una seconda area, il parcheggio in Via Farnese 26 a Colorno. Coordinate 44.92653°N - 10.37781°E. Entrambe le aree non sono attrezzate.

PADUS MIRABILIS V EDIZIONE

SACCA DI COLORNO (PARMA) AREA MOTONAUTICA 13 e 14 settembre 2025

Biglietti già disponibili online, acquista ora e salta la fila!

Ingresso giornaliero: € 5,00

Abbonamento 2 giorni: € 7,00 (valido per sabato 13 e domenica 14)

Ingresso gratuito per:

Bambini fino ai 12 anni

Persone con disabilità e accompagnatore

Possessori della tessera socio motonautica in corso di validità (da presentare in cassa)

Tutto il programma sul sito www.padusmirabilis.com

tel. 0521 313300; info@biebieventi.com; Facebook – Instagram [@biebieventi](https://www.instagram.com/biebieventi)

UFFICIO STAMPA: Patrizia Paterlini tel. 348 8080539 pattipatr@gmail.com