

Bassa

POLESINE IERI IL FELICE DEBUTTO DELLA MANIFESTAZIONE NAZIONALE ALL'ANTICA CORTE PALLAVICINA

Salumi da re, buona la prima E oggi la festa entra nel vivo

Stand gastronomici, convegni, degustazioni e per merenda la cazoeula

POLESINE

Paolo Panni

Una bella giornata primaverile ha illuminato ieri, l'avvio dell'evento «Salumi da re», organizzato dal Gambero Rosso, in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina e il Comune di Polesine. Si è così aperta una tre giorni attraverso i saperi, i sapori e le tradizioni della salumeria italiana (e non solo).

«Una edizione zero» l'ha definita Massimo Spigaroli, che insieme al fratello Luciano, a Mara Nocilla del «Gambero Rosso», al sindaco Andrea Censi e a diversi amministratori della Bassa ha provveduto non al rituale taglio del nastro, ma al taglio della corda da salame.

«Questa - ha detto Spigaroli - è una manifestazione che vuole radunare le eccellenze italiane» e «l'obiettivo - gli ha fatto eco la Nocilla - è di continuare a crescere con sempre maggiori adesioni».

Già ieri, si è registrato un buon afflusso di persone e tutti gli appuntamenti hanno riscosso un pieno successo. Quello in corso è il primo raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori, aperto anche a chef ed operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari. Una manifestazione che si svolge non solo negli spazi dell'Antica Corte Pallavicina, ma anche lungo la suggestiva strada impreziosita dalla chiesa della «Madonna del Po» (al restauro della quale andranno i proventi



Domani

Arriva Centomani, festival della cucina emiliana

Domani, dopo l'evento «Salumi da re», l'Antica Corte Pallavicina, per il terzo anno consecutivo, farà da «teatro» a «centomani, di questa terra», la festa della migliore cucina emiliana romagnola. Un appuntamento in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confronteranno sul futuro del cibo. Ai fornelli, oltre 40 chef e, in più, una cinquantina d'importanti ospiti che intervengono nel corso di otto incontri tematici della durata di un'ora ciascuno. La giornata è promossa dall'associazione ChefToChef Emiliano-

magnacuochi (che ha per presidente Iglés Corelli e vicepresidente Massimo Bottura), col pubblico che, attraverso una serie di coinvolgenti show cooking, potrà assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia regionale interpretata da oltre 40 chef. Gli show cooking saranno presentati dagli studenti del Master Comet - Cultura, organizzazione e marketing dell'enogastronomia Territoriale dell'Università degli Studi di Parma. Nella corte sarà anche allestito un mercato delle eccellenze enogastronomi-

che dei produttori soci di ChefToChef. I forum avranno differenti tematiche, per un'analisi a 360 gradi del mondo dell'alta ristorazione e delle eccellenze enogastronomiche, tra passato, presente e futuro: la formazione, le regole per dar valore ai mestieri della ristorazione; l'Emilia Romagna nel mondo, vista dalla rivista Food; la cultura gastronomica del '900, la moda, la salute, il progetto Oltre, la comunicazione, la ristorazione 3.0, nuovi modelli di comunicazione, il futuro. Main sponsor della manifestazione è il Consorzio del Parmigiano.

del gioco del tiro al salame) e nel centro del paese dove spicca il «Pala Pig» con protagoniste le associazioni del paese.

Il programma di oggi

In mattinata, dopo l'apertura degli stand, «A qualcuno piace caldo», incontro/degustazione con aziende ed esperti di enogastronomia che parleranno dei salumi cotti e da pentola. Dalle 11, «Salumi e salute», tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche e regole per non abusare del maiale a tavola. A mezzogiorno, «Del maiale non si butta via niente» propone un incontro/degustazione con street food e fast food a base di maiale e salumi, accompagnati da lambrusco e fortana, per imparare ad usare correttamente i tagli meno nobili del suino.

Due eccellenze della cucina italiana si incontrano idealmente in «Pizza e salumi», una lezione su come valorizzare la combinazione.

Alle 14.30, «Sentire i salumi», analisi sensoriale e formazione di figure professionali esperte nella degustazione dei salumi; alle 15.30 si parlerà di razze di maiali e, alle 16, la «Cazoeula a merenda» con Alda Zambemardi e Marco Negri, gli chef del «Garibaldi» di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoeula. Alle 16.30 «Matrimoni d'amore» (come abbinare salumi con pane, vino e birra); alle 17.30 «Dentro il maiale» (per parlare di ingredienti usati nella produzione salumiera) e cene in serata. E tante iniziative collaterali. La straordinaria festa proseguirà anche lunedì 14. ♦

ZIBELLO RINUNCIA AL TERZO MANDATO

Il sindaco Amadei non si ricandida: lascio un Comune in salute

Comunali 2014

ZIBELLO



È ufficiale: Manuela Amadei, dopo due mandati da sindaco di Zibello, non si ricandiderà. Nonostante il via libera per un possibile terzo mandato (che riguarderà i piccoli Comuni), non scenderà in campo in nessuna lista. Dopo le normali riflessioni ha ufficializzato la rinuncia. «Al termine del mio mandato - ha affermato - lascio un Comune che ha acquistato grande visibilità a livello nazionale e non solo, in buona situazione economica, con servizi alla persona di altissima qualità. Mi riservo il saluto ufficiale alla comunità nel prossimo consiglio comunale ma desidero ringraziare per il lavoro profuso e l'impegno costante ed esprimere il mio apprezzamento al vicesindaco e agli amministratori che, con me, hanno collaborato con correttezza e passione, ai dipen-

denti comunali che ogni giorno hanno affrontato le molteplici complessità della gestione amministrativa, alle Istituzioni, alla Provincia, alle forze dell'ordine che sono sempre state collaborative con questa Amministrazione. Ringrazio le associazioni di volontariato e i numerosi volontari che hanno dedicato gran parte del loro tempo prestando un importante servizio a favore della collettività, la stampa, e in particolare la «Gazzetta di Parma», sempre attenta e puntuale, i sindaci e gli amministratori degli altri Comuni che con me hanno affrontato tante problematiche». ♦ P. P.

NotizieInBreve

TORRILE
Giovedì si riunisce il Consiglio

Giovedì si terrà l'ultimo consiglio comunale della legislatura per l'esame e l'approvazione del Rendiconto della Gestione per l'esercizio finanziario 2013, la cui approvazione è obbligatoria entro il 30 aprile, e le controdeduzioni al Poc.

COLORNO
La lista di Allodi si presenta

La lista «Comunità e partecipazione. Il Comune che vorrei» si presenterà ai cittadini domani alle 21 al centro sociale Maria Luigia (alla Venaria). «Sarà l'occasione - annuncia il candidato sindaco Filippo Allodi - per presentare il nostro progetto».

Jeep, con **EXPO** MILANO 2014

jeep-official.it

L'AVVENTURA È UN'ATTITUDINE

Nuova Jeep Cherokee 2014. Built Free.
Nuova Jeep Cherokee con cambio automatico a 9 marce, motori diesel e benzina da 140 a 272 cv, innovativo sistema di trazione Active Drive con Selec-Terrain® e 5 Stelle Euro NCAP per il massimo della sicurezza nella sua categoria.

VIENI A SCOPRIRLA IL 12 E IL 13 APRILE.

Jeep, è un brand Chrysler Group LLC. Gamma Cherokee: consumi ciclo combinato da 5,3 a 10 l/100km. Emissioni CO₂ da 139 a 232 g/km.

FreedomCars Concessionaria ufficiale Jeep Parma Via Gramsci, 35/G - Tel. 0521/944230 www.freedomcars.it