

Provincia

provincia@gazzettadiparma.net

Borgotaro

■ **Medaglia d'argento dell'Anpi** a sette partigiani di Borgotaro. La soddisfazione del sindaco Diego Rossi. **PAG. 18**

Bedonia

■ **La crisi del commercio** è ormai alle spalle? Piace l'idea del centro commerciale naturale. **PAG. 20**

POLESINE BENE LA GIORNATA CLOU DELL'INEDITO APPUNTAMENTO

«Salumi da re»

conquista il pubblico

Lungo le rive del Fiume qualificati operatori e agenzie di viaggio in vista dell'Expo 2015

POLESINE

Paolo Panni

Un weekend davvero all'insegna del gusto e dei sapori quello che si è vissuto a Polesine. Grande successo per l'«edizione zero» (così è stata definita) di «Salumi da re», il primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri.

È stata una grande festa del gusto, quella organizzata da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina (col patrocinio del Comune ed il sostegno di sponsor privati). Incontri, dibattiti e approfondimenti, laboratori, degustazioni e mercatino dei prodotti della migliore salumeria italiana hanno permesso di valorizzare un settore importante dell'enogastronomia nazionale, attraverso l'incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutta Italia.

Tante le persone intervenute, e molti gli esperti del settore. È stato possibile scoprire e gustare non solo salumi arrivati da tutto lo Stivale, ma anche altre specialità come la cazooula (preparata dagli chef Marco Negri e Alda Zambernardi, del «Garibaldi» di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazooula), il gelato alla mortadella (presentato in anteprima dallo chef Marco Dallabona della «Stella d'oro» di Soragna), il ciauscolo, la pizza al tortellino e

L'organizzazione

Soddisfatti i fratelli Massimo e Luciano Spigaroli

Grande la soddisfazione dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli per il successo di «Salumi da Re», evento che si chiude oggi, intrecciandosi con «Centomani, di questa terra», la festa della migliore cucina emiliano romagnola, organizzata da ChefToChef emiliaromagnacuochi. «Il nostro territorio - ha affermato Massimo Spigaroli - ha bisogno di cose e di gente che fa. In questi giorni abbiamo visto un pubblico di qualità e si sono incontrate quelle aziende che lavorano bene. E' con questi eventi che si costruisce il futuro». «Questa - ha aggiunto Luciano Spigaroli - è una delle cose "fuori di testa" che ogni tanto facciamo. Un mese e mezzo fa ci è venuto in mente di parlare di salumi in genere, non solo di culatello, ed eccoci qui grazie al grande lavoro profuso da Gambero Rosso».

coi salumi preparata da Stefano Callegari, tutta una vasta gamma di vini, di prosciutti, di salumi della Bassa (su tutti culatello e spalla cruda) e tanto altro.

«Una bellissima manifestazione - ha detto la chef Alda Zambernardi - con tantissimo pubblico molto interessato ed espositori qualificati. Penso che prenderà piede molto bene».

«Qui c'è davvero la poetica del culatello» ha aggiunto il sindaco di Cantù Claudio Bizzozzero che ha lanciato la proposta di un gemellaggio. Presenti, per l'occasione, anche una trentina di tour operator di tutta Italia che hanno preso parte ad un educational promosso da Va pensiero viaggi di Busseto e Starhotels du Parc di Parma, che dopo aver partecipato a «Ingrédients Parma» ed aver visitato l'Accademia Barilla sono stati a «Salumi da Re» e al Fidenza Village.

«Abbiamo scelto questo luogo - ha commentato Alessandra Bragoli, general manager di Starhotels du Parc - perché è una location di assoluta eccellenza dove c'è il meglio della Food Valley. Anche per questo stiamo organizzando pacchetti in vista di Expo 2015». «Quello che c'è in questa terra - ha detto poi Maria Luisa Ciccone di Italy Destination - è un prodotto che va fatto conoscere agli stranieri. Qui il concetto dell'esperienza dei 5 sensi può essere realizzato a tutto tondo».



Salumi da re Alcuni momenti della giornata di Polesine dedicata in particolare ai prodotti ottenuti dal maiale.

SISSA TRECASALI DI SILVIO ARMANINI E GIOVANNI DELENDADI

Spalla cruda: l'Arcisodalizio incorona la migliore

SISSA TRECASALI

Cristian Caletani

Ne sono state presentate dieci per la gran serata di gala. Pronte a mostrarsi con tutte le loro qualità - visive, olfattive e legate al gusto - ma solo in due hanno ricevuto la corona di migliori nella sala Cavana di Sissa.

Sono i prodotti del consegnatario Silvio Armanini e del produttore Giovanni Delendadi (premio gran spalla cruda) e del consegnatario Luca Gasparetti e produttore Valerio Dall'Asta (premio spalla cruda suprema) le migliori spalle che hanno preso parte alla prima competizione dell'eccellente Arcisodalizio per la ricerca della spalla cruda suprema.

La loro incoronazione - con premio speciale anche alla «damigella» spalla cruda con osso di Antonio Buffagni e Martina Filipini - è arrivata dopo un'attenta analisi e valutazione da parte degli invitati alla serata di gala che

hanno assegnato il premio relativo alla miglior spalla cruda alla coppia Armanini-Delendadi e all'approfondita valutazione dei componenti dell'Arcisodalizio che hanno invece assegnato il riconoscimento di miglior spalla cruda suprema a Gasparetti-Dall'Asta dopo aver analizzato, dettagliatamente, tutte le dieci spalla crude in gara.

«Abbiamo fondato a San Secondo questo Arcisodalizio nel settembre 2013 - ha spiegato in apertura alla serata il sindaco di San Secondo Antonio Dodi, componente dell'Arcisodalizio - con lo scopo di valorizzare un ottimo salume, poco conosciuto, come la spalla cruda attraverso una serie di iniziative sociali. La prima idea è stata quella di proporre una gara tra privati produttori di spalle crude con e senza osso, al di fuori del circuito produttivo industriale. Crediamo sia un modo per stimolare la produzione di spalle e incentivare, più di quanto non sia accaduto sino ad oggi, il loro inserimento nel panorama enoga-

stronomico dei comuni di Busseto, Colomo, Fontanelletto, Mezzani, Polesine, Roccabianca, San Secondo, Sissa Trecasali, Soragna, Torricella e Zibello».

Ad accompagnare il debutto ufficiale dell'Arcisodalizio - in attesa del verdetto finale emesso a seguito della conta dei voti eseguita sotto lo sguardo attento del notaio Mario Rossi - c'erano anche i rappresentanti delle confraternite del culatello, del Tortell Dòls di Colomo e della Bassa Est, della zucca, dell'anolino e del cotichino magro che hanno rivolto il loro speciale augurio al neonato Arcisodalizio della spalla cruda suprema affinché possa avere grande successo nella propria attività.

L'evento è stato sostenuto da Camera di commercio, comuni di San Secondo e Sissa Trecasali e numerose aziende e privati del territorio tra cui il maestro pasticciere Carlo Bonini, Biodiversità Orzo Grassi, ditta Pattini, macello Sassi, torrefazione Lady Café, casa vinicola Ariola, acqua Norda e Consorzio del pomodoro. ♦



Sissa Trecasali I premiati con i componenti dell'Arcisodalizio, degustazione delle spalle e il servizio in sala.