

**APPUNTAMENTI**  
**E-MAIL**  
 weekend@ilpiccolo.it

■ **FOGLIANO**  
**Installazione In-Cubo**  
 Oggi a Fogliano, in Dolina dei Bersaglieri (nei pressi del Sacratio), verrà inaugurata l'installazione "In-Cubo" di Josua Cesa, che rappresenta il sangue versato sul Carso durante la Grande guerra.

■ **TRIESTE**  
**Concerto per Coral**  
 Oggi, al Tartini, alle 20.30, secondo concerto in omaggio al compositore Giampaolo Coral con gli allievi di varie classi. Ci sarà anche il critico musicale Renzo Cresti.

■ **PORCIA**  
**Concerto "Gandino"**  
 Domani alle 18.30, a Villa Correr Dolfin (Porcia, Pn) l'Associazione Amici della Musica "Salvador Gandino" propone il concerto degli allievi e dei maestri Irene D'Andrea e Stefano Scarpel.

■ **UDINE**  
**Mostra sul riciclo**  
 Giuliano Cecone inaugura domani, alle 11 a Palazzo Giacomelli la mostra "Tra mostri e cavalieri: la vita nascosta degli oggetti".

■ **GORIZIA**  
**Libro all'Hic Caffè**  
 Oggi alle 18 all'Hic Caffè di via Don Bosco 165, verrà presentato il libro di Graziella Carassi "Maddalena profuga per sempre". Il romanzo sarà presentato da Serenella Ferrari, introduzione storica di Bruno Pascoli.

# Anche Carlo d'Inghilterra preferisce i Salumi da Re

Da domani a lunedì nel Polesine Parmense una tre giorni interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria tra aperitivi, merende e degustazioni

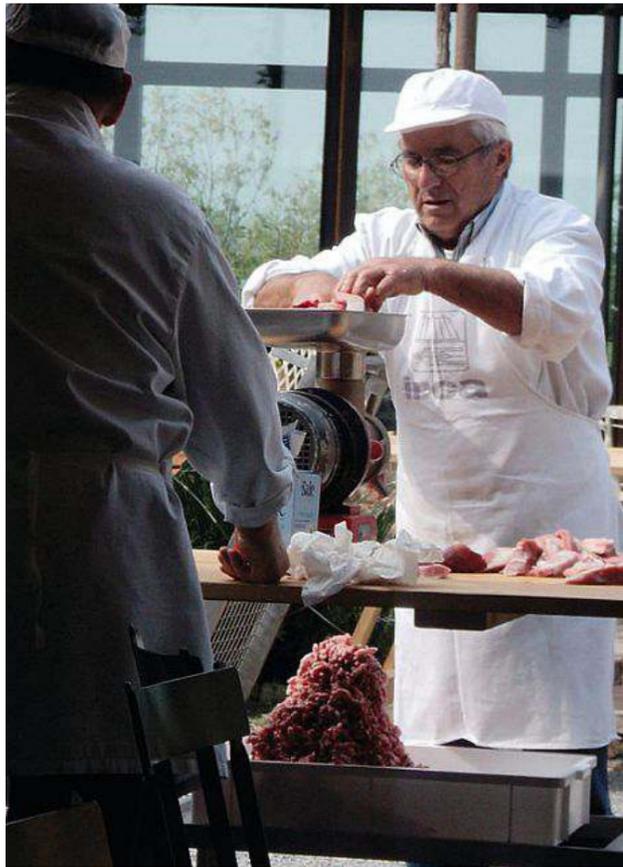
di **Cristina Favento**

In Italia esiste una vera e propria cultura fondata sulla lavorazione del suino e sul culto dei suoi prodotti derivati. Per celebrarla, da domani a lunedì 20 aprile, nel Polesine Parmense avrà luogo "Salumi da Re", una tre giorni interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria.

Dagli allevatori ai trasformatori, dalle aziende di servizio per la norcineria a chi i salumi li studia, li vende e li serve in tavola: i professionisti del settore saranno chiamati a raccolta da tutta la penisola per dare vita a una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero.

L'evento, ideato e organizzato da Gambero Rosso insieme all'Antica Corte Pallavicina, avrà sede proprio nella proprietà di quest'ultima azienda, internazionalmente riconosciuta come uno dei tempi dello slow food italiano.

Qui, in un Castello trecentesco appartenuto ai Conti Pallavicina, la famiglia Spigaroli produce da quattro generazioni uno dei culatelli più prelibati al mondo. E non solo: nella secolare cantina della proprietà "maturano" anche lo strolghino di culatello, la coppa, la pancetta e i migliori salumi tipici della brumosa Bassa Parmense. Nella lista degli affezionati clienti ci sono molte personalità illustri del passato e del presente. Si va dal celebre compositore Giuseppe Verdi al principe Carlo d'Inghilterra, che spedisce dal Galles i suoi maiali più pregiati affinché siano lavorati alla maniera tradizionale italiana all'Antica Corte e quindi rispediti a Buckingham Palace. Anche i ristoranti e le boutique più esclusive d'Italia e d'Europa - da Fuchon a Harrod's, da Ducasse a Troisgros, da Blanc a Gualtiero Marchesi, da Santini a Massimo Bottura -



Salumai al lavoro alla fiera "Salumi da Re"

acquistano su ordinazione i salumi qui stagionati. Luciano e Massimo Spigaroli faranno dunque gli onori di casa, aprendo le porte di questo laboratorio dell'arte della lavorazione del maiale alle eccellenze della salumeria nazionale ma anche a semplici appassionati, che potranno avventurarsi lungo la "Via dei Salumi", percorso a tema tra gli stand dei produttori, associazioni, enti del settore e aziende legate al mondo della norcineria.

A fare da contrappunto, eventi collaterali, aperitivi e merende, degustazioni di salumi abbinati a prodotti di forno

e degni compagni di bicchiere, con spazi dedicati allo street food e alla degustazione di vini e birre artigianali.

Il programma si apre domani alle ore 11, con l'inaugurazione ufficiale del Museo del Culatello e del Masalen, e prosegue con incontri-degustazione dedicati a ciccioli, polenta e Lambrusco alla Corte del Castello, ma anche ai grandi prosciutti italiani a confronto, per concludersi con una festa in piazza a Polesine Parmense.

Domenica 19, gli stand aprono i battenti di buon'ora, per una giornata di incontri di approfondimento, dai lardi alle

## L'ingresso e gli assaggi sono gratuiti

Il programma dettagliato sul lungo weekend di degustazioni, incontri, convegni e approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti si trova sul sito [www.salumidare.it](http://www.salumidare.it). Per informazioni: Relais Antica Corte Pallavicina, Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Parmense (PR), tel. 0524.936539; [www.acpallavicina.com/relais](http://www.acpallavicina.com/relais); [relais@acpallavicina.com](http://relais@acpallavicina.com). L'ingresso alla manifestazione è gratuito così come gli assaggi presso gli espositori. L'angolo bar proporrà degustazioni a pagamento. Saranno disponibili anche due menù a tema (a partire da euro 30), sia presso il relais dell'Antica Corte Pallavicina ([www.anticacortepallavicinarelais.it](http://www.anticacortepallavicinarelais.it)), sia al ristorante del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco ([www.ristorantealcavallinobianco.it](http://www.ristorantealcavallinobianco.it)).

grandi famiglie di salumi tradizionali italiani. Nel mezzo, il pranzo con pizze e focacce ripiene di salumi cotte nell'antico forno a legna della Corte Pallavicina, la merenda a base di piedini di maiale e fagioli, il Concorso "Il domani gastronomico" e la Cena di gala con espositori e sponsor al ristorante Al Cavallino Bianco.

Infine, lunedì 20 aprile, la giornata sarà interamente dedicata a "Centomani, di questa terra", appuntamento annuale che mette a confronto sul futuro del cibo i più importanti cuochi locali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## GOLA

# Fra i quadri del "Dali" il pesce dà il suo meglio

**DALI TRIESTE**  
**Riva Gulli 4**  
**Tel. 040306760 - 3498743756 - 3457624931**  
**Chiusura** domenica sera e lunedì. D'estate alla domenica aperto anche a cena.  
**Orario** 10-14.30, 18-23.30  
**Prezzo medio** 20-25 euro vini esclusi  
 ■ 60 coperti interni e 40 all'aperto  
 ■ Tutte le carte di credito tranne AE

di **Furio Baldassi**

Qualcosa di particolare, quel posto, deve averlo. Perché è assolutamente singolare che il "Ritrovo Marittimo" di via Lazaretto vecchio sia ormai diventato una specie di palestra per cuochi emergenti. Vanno là, si fanno le ossa, lanciano il locale e poi, una volta affermato, lo abbandonano. E, attenzione, non per un altro posto distante chilometri ma per uno praticamente dietro l'angolo.

È successo così, anni fa, con Giulio Cusma, oggi brillante protagonista col suo "Nerodiseppia" a un centinaio di metri dalla precedente location, e succede adesso

con Massimo Cigotti, che ha fatto il periplo di piazza Venezia prima di insediarsi lungo Riva Gulli, in quell'inquieto "Dali" di cui, peraltro, non ha voluto cambiare neanche il nome, al massimo qualche piedino di maiale e fagioli, il Concorso "Il domani gastronomico" e la Cena di gala con espositori e sponsor al ristorante Al Cavallino Bianco.

Infine, lunedì 20 aprile, la giornata sarà interamente dedicata a "Centomani, di questa terra", appuntamento annuale che mette a confronto sul futuro del cibo i più importanti cuochi locali.

suo "scrigno", singolare combinazione di mozzarella di bufala, millefoglie di capesante con crema di piselli e cedro candito, e un misto di risotti che fa impazzire i ghiottoni, incapaci di scegliere tra quello con filetti di *guato* e quello con curry, gamberi e caffè (Indr). Niente di strano, il riso arriva direttamente da Isola della Scala, praticamente il "top" della qualità.

Il tutto, però, si badi bene, con porzioni non minimaliste (Dio maledica i cuochi francesi...) ma assolutamente adeguate e una ricerca continua non del gusto "piacione", che può accattivarsi la clientela, ma di quello realmente naturale. Cigotti, ben assecondato in sala dalla compagna Barbara Cesana e dalla figlia di lei, Mevar, si fa un punto d'onore del continuo adeguamento dei menu e della freschezza del cibo proposto. Oltre a es-

bire singolari doti, diciamo così, psicologiche, per quanto concerne la comprensione del cliente. Che, sempre più spesso, predilige il pesce ma non vuol fare "fatica" nel pulirlo. Niente spine, niente lische, niente. E quando si tratta di fritto, solo cose da consumare praticamente a livello di fingerfood. Nasce da questo concetto il "Fritto del viziato", una cofana riempita di calamari, gamberi, scampi, ma anche moli o altro che fotografa al meglio le proposte di giornata delle pescherie, e non vi fa sudare per pulirle.

Va ricordato infine che Massimo è un amante dei vini e anche dei liquori di pregio. Se siete in vena, dunque, non mancate di chiedergli qualche bottiglietta di quelle giuste. Che, oltre a tutto, inciderà poco su un conto che a stento sfiora i 40 euro.



Massimo e Barbara del "Dali"

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sterrato lungo la Parenzana

## A RUOTA LIBERA

# Parenzana atto terzo, fino a Livade

Nuova tappa in Croazia lungo il percorso dell'antica ferrovia

A detta di molti, la parte più bella della Parenzana è quella che da Buje porta fino a Visinada passando per Grisignana, Livade, Montona: poi il percorso diviene più pianeggiante e forse meno spettacolare. Quindi, per la terza tappa, preparatevi a godere i più bei panorami che un tempo si ammiravano dai vagoni della ferrovia.

Dopo la notte passata a Crasizza - se avete seguito l'itinerario consigliato lo scorso venerdì - per raggiungere nuovamente la ciclabile ci sono due opzioni: quella di ripercorrere due km di strada asfaltata fino a Peroj, op-

pure lo sterrato, impegnativo ma non troppo, che collega il B&B Al Merlo Olivo al tracciato originale della Parenzana: risistemato da Franz - il proprietario - ora è abbastanza agevole e soprattutto ripulito da eventuali immondizie... Quindi, ci si ritrova nuovamente sulla ciclabile al km 57: da qui, proseguendo in leggera salita attraverso un bel bosco di conifere, si raggiunge la galleria di San Vito/Sveti Vid; all'uscita, una delle stazioni meglio conservate - oggi abitazione privata - e la vista su Grisignana, conosciuta anche come "città degli artisti":

ogni anno, agli inizi di maggio, le viuzze di questo borgo diventano un palcoscenico per giovani artisti e celebrità internazionali. Ma Grisignana merita una visita in qualsiasi periodo dell'anno: per raggiungere il borgo medioevale dovrete lasciare il tracciato della ciclabile subito prima del tunnel Calcini tenendo la destra e percorrere il viale che porta al paese. Da qui, una bella, lunga e morbida discesa vi farà arrivare dal punto più alto e più panoramico della pedalata (293 m slm) fino a Livade, placidamente adagiata sul fondovalle del fiume Quieto (12,84

m slm): una ventina di km con una pendenza massima del 3 per cento nel tratto finale. La ciclabile sbucca sulla strada del paese: di fronte a voi, un piccolo museo dedicato alla Parenzana e, sulla destra, pochi metri più in giù, un'osteria dove vale la pena fermarsi: a fianco della Comunità degli Italiani potrete accomodarvi nella Konoba Dorjana, dove - nel caso fosse una giornata "freschetta" o se magari qualche scroscio di pioggia vi avesse colto lungo la pedalata - potrete riscaldarvi vicino ad un antico caminetto; al bicchiere di malvasia non potrete dire di no e se avrete voglia di mangiare, non fatevi mancare la frittata con asparagi e tartufo! Per gli amanti del famoso - e costosissimo - fungo ipogeo istriano, sempre a Livade una tappa obbligata è il ristorante Zigante,

che organizza anche degustazioni su richiesta. Da qui, ben rifocillati, si riparte verso la meta di questa terza e penultima tappa: per una serata di relax, a 5 km da Livade, vi aspettano le Terme di Santo Stefano che, oltre a varie proposte di wellness, offrono la possibilità di alloggio. L'ultima tappa vi porterà oltre Montona e Visinada e fino a Parenzo: alla prossima settimana!

Chiara Meriani

**GUARDA LA FOTOGALLERY**  
 sul sito  
[www.ilpiccolo.it](http://www.ilpiccolo.it)



Ecco il QR code dal quale si può scaricare la mappa del percorso