



Oggi e domani nel centro di Cremona

# Le Invasioni Botaniche



## JAZZ AL SOCIALE

Il Vito Di Modugno  
organ trio a Soresina

pag. 10

## ARTE A CREMA

Gli 'Specchi infranti'  
di Alberto Besson  
al San Domenico

pag. 24

## STORIE DI SPORT

E' frisbee mania  
con il nuovo team  
Kiss my Disc

pag. 70



## Alla corte del re maiale 'Salumi da Re' a Polesine

**C**he tra l'Emilia Romagna e il maiale ci fosse un rapporto speciale, difficile da comprendere in ogni altra zona d'Italia, non è mai stato un segreto. Ancora non era mai stata organizzata però una cerimonia che potesse suggellare questa reciproca passione, mettendo a confronto tutti gli attori di un settore che in questa terra è una vera e propria cultura, quando non addirittura un culto.

Ecco allora che, da oggi a lunedì prossimo, Gambero Rosso, in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, organizza Salumi da Re, il primo raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori. La manifestazione è aperta anche a chef e operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari - con incontri, degustazioni comparative e mercato dei prodotti per riunire l'eccellenza salumiera italiana.

In occasione dell'evento l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli **Luciano** e **Massimo Spigaroli**, uno degli avamposti del gusto e dell'enogastronomia made in Italy, ospiterà anche la Via dei Salumi, un percorso tematico tra gli stand dei produttori, delle associazioni e degli enti del settore, di aziende legate al mondo della norcineria. Inoltre, lunedì 14 aprile, quasi a stringere un nodo tra un prodotto simbolo e le braccia che lo interpretano, all'Antica Corte Pallavicina si riunisce il meglio della cucina e delle produzioni enogastronomiche dell'Emilia Romagna, presentate direttamente dai migliori chef e produtto-

ri della regione: 'Centomani, di questa terra' è la grande festa organizzata dall'associazione Cheftochef emilia-romagnacuochi in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo.

Il programma di Salumi da Re è maestoso. Si comincia oggi pomeriggio, con l'apertura al pubblico e 'Quattro chiacchiere sul maiale': incontro non convenzionale su suini, salumi e dintorni, seguito dalla 'Disfida del cicciolo e del salame fritto nello strutto', un aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei Comuni limitrofi e serviti con polenta e Lambrusco. E mentre nel Pala Pig, allestito in piazza a Polesine, impazza la Pig Night, con la Pizza Pig dello chef **Massimo Gatti**, birra artigianale e musica rock - al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante Al Cavallino Bianco le cene tematiche Il Maiale Stellato e A tutto Maiale celebrano sulla tavola il dominio incontrastato della cucina a base di suino.

Domani mattina, 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: **Valentino Bega** sulla salama da sugo, **Lovison** sul musetto, **Meggiolario** sul prosciutto arrosto, **Ibis** sulla mortadella e sul culatello cotto. Dalle 11 'Salumi e salute' è un tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche e regole per non abusare del maiale a tavola, mentre "A scuola dal Norcino" vuole essere un modo per spiegare anche ai più piccoli il mondo dei salumi.

### Rassegna da oggi 3 giorni di iniziative

#### Assaggi & incontri

Dal luogo comune alle buone maniere. 'Del maiale non si butta via niente' lunedì 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 vera e propria lezione su come valorizzarne la combinazione. A dimostrazione dei possibili esiti, **Gabriele Bonci** prepara una Carne di maiale in crosta di pane e pizza, mentre **Stefano Callegari** sforna una pizza salt'inbocca con prosciutto e una pizza tortellino con mortadella. Il pranzo è il palcoscenico per la Grande Cazoela (realizzata da **Alida Zambenardi** e **Marco Negri**, gli chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoela) e per le griglie giganti, mentre Al Cavallino Bianco, 'A tutto maiale' propone un gran buffet a base di suino e derivati. A partire dalle 14.30, 'Sentire i Salumi', 'Il Rosa e il Nero' e 'Dentro il salume', una serie di incontri sui metodi di produzione, lavorazione e allevamento, dedicati agli addetti del settore ma anche momenti istruttivi dedicati ai palati fini, che - all'interno di 'Matrimoni d'amore', possono imparare ad abbinare i salumi con pane, vino e birra senza affidarsi all'improvvisazione. In conclusione, dalla mattina di lunedì, 'Santi, cuochi, norcini e l'arte del trinciante' propone una breve storia della salumeria con **Marino Niola**, seguito da 'Porchetando' con realizzazione e cottura della porchetta in diretta - e da 'Salumi e industria', incontro con importanti nomi dell'industria salumiera italiana per parlare di qualità e grandi numeri. A fare da contorno, per tutta la durata della manifestazione, sono in programma eventi e iniziative collaterali, tra cui gara di taglio di prosciutti e gattino al salame per i bambini.