



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

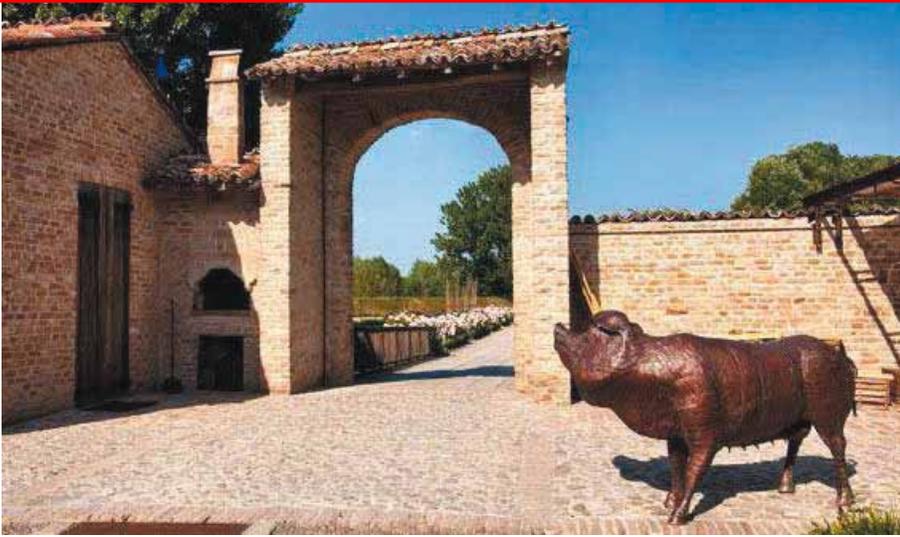
Gli 'Specchi infranti'
di Alberto Besson
al San Domenico

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

Che 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.