

Premiata Salumeria Italiana



Autorizzazione del Consorzio del
Prosciutto di Parma del 21-4-98

Periodico per gli addetti ai lavori

DAL SALUMIFICIO ALLA SALUMERIA NON STOP

Anno XXIX N. 2 Marzo-Aprile 2017

€ 6,70





Polesine Parmense (PR)

Che del maiale non si butti via niente è cosa nota e sostenuta da un'ormai consolidata tradizione secolare che, specie in Italia, ha contribuito a creare una vera e propria cultura fondata sulla lavorazione del suino e sul culto dei prodotti che da essa si ottengono. È per questo motivo che GAMBERO ROSSO e L'ANTICA CORTE PALLAVICINA dei fratelli Spigaroli sono lieti di presentare la quarta edizione di *Salumi da Re*, il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri che **dal 1 al 3 aprile** celebrerà, presso l'*Antica Corte Pallavicina* di Polesine Parmense, il mondo della norcineria di qualità di casa nostra. Il tema principale della tre giorni sarà i "Salumi innovativi", declinato in incontri, convegni e laboratori dedicati alle nuove frontiere della produzione salumiera. Poi i salumi "Classici", i "Tradizionali ritrovati" (da pentola e quelli di antiche razze suine) e le specialità salumiere delle zone terremotate. Gli incontri, curati da MARA NOCILLA, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della guida *Grandi Salumi*, vedranno la partecipazione di esperti del settore e saranno scandite da degustazioni di salumi, con vini e birre artigianali in abbinamento. Tra le novità di questa edizione segnaliamo anche il *Pork Fest*, la festa di apertura del raduno prevista per la sera di sabato 1^o aprile. Domenica 2 sarà invece la volta delle migliori gastronomie e botteghe del gusto italiane, che si sfideranno in perizia e precisione nella gara di taglio del prosciutto, sia a mano che con l'affettatrice a volano.

www.salumidare.it

L'edizione 2017 di *Centomani di questa terra*, la grande festa annuale dei soci e amici di *Chefto-Chef Emilia-Romagna Cuochi*, si svolgerà lunedì **3 aprile**. L'evento, ospitato nel *Relais Antica Corte Pallavicina* del suo presidente Massimo Spigaroli, è una celebrazione del buon mangiare e bere. Cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo attraverso un ricco calendario articolato in una decina di forum di approfondimento sulle tematiche riguardanti ristorazione, alimentazione e formazione, 50 coinvolgenti *show-cooking* con altrettanti chef e il mercato delle eccellenze enogastronomiche dei produttori soci di *Chefto-Chef*. Il tutto per dare al pubblico l'opportunità di assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia emiliano romagnola e approfondire quali saranno le necessità alimentari e gastronomiche per il futuro.

www.cheftochef.eu

