

Link: [http://www.adnkronos.com/lavoro/made-in-italy/2017/03/30/con-gambero-rosso-antica-corte-pallavicina-via-salumi\\_IKAm1b74W1quO5SfCVMCvO.html](http://www.adnkronos.com/lavoro/made-in-italy/2017/03/30/con-gambero-rosso-antica-corte-pallavicina-via-salumi_IKAm1b74W1quO5SfCVMCvO.html)

30 Marzo 2017

## Con Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina al via 'Salumi da Re'



Dopo il successo del 2016, torna 'Salumi da Re', quarta edizione del raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, evento ideato e organizzato da Gambero Rosso e da Antica Corte Pallavicina dedicato alla produzione salumiera italiana di qualità. Dall'1 al 3 aprile, la maison Spigaroli, a Polesine Zibello (Parma), aprirà di nuovo le porte alla manifestazione che ha saputo valorizzare un settore importante e in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, diventando punto d'incontro e scambio tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia.

I numeri dello scorso anno confermano l'interesse verso 'Salumi da Re': oltre 60 realtà imprenditoriali partecipanti tra aziende di salumi, pane e lievitati, extrasettore, cantine e birrifici. Il tema principale della tre giorni sarà i 'Salumi innovativi', declinato in

incontri, convegni e laboratori dedicati alle nuove frontiere della produzione salumiera. Per le aziende norcine sarà una preziosa occasione per presentare un salume esclusivo e innovativo di propria produzione. 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 di 'Salumi da Re', anche il 'Pork Fest', la festa di apertura del raduno prevista per la sera di sabato 1° aprile, con protagoniste tutte le aziende, che potranno vendere e far degustare i loro prodotti. La festa sarà arricchita da momenti di intrattenimento e verrà promossa su tutto il territorio dell'Emilia Romagna.

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. A chiudere il secondo giorno della manifestazione sarà la cena di gala, allestita nel ristorante di famiglia 'Il Cavallino Bianco', poco distante dall'Antica Corte Pallavicina, riservata a produttori, buyers e stampa.

Nell'edizione 2017 si rafforzerà la sinergia con 'Cento mani di questa terra', l'incontro annuale organizzato dall'associazione 'Chef to chef' che riunisce cuochi stellati, professionisti del gusto, produttori e fornitori dell'Emilia Romagna. La manifestazione, che vivrà il suo clou nella giornata di lunedì 3 aprile, partirà proprio in concomitanza con la quarta edizione di 'Salumi da Re', per una tre giorni all'insegna della qualità e del gusto.