

Link:

http://www.ansa.it/canale_viaggiart/it/notizie/speciali/2017/03/18/festa-del-papa-tra-musei-terme-e-auto-depoca_49c241f6-54a0-45ba-96d2-54e2bffc1731.html

29 Marzo 2017

A "Salumi da Re" il raduno nazionale norcini e salumieri

Pork Fest a Corte e sfida al coltello su arte taglio prosciutto



L'arte di tagliare il prosciutto © ANSA

PARMA - E' il sogno di ogni buongustaio quello che andrà in scena all'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense-Zibello (Parma) dal primo al 3 aprile. Torna "Salumi da Re", quarta edizione del

raduno nazionale dei norcini e salumieri.

I gustosi ciccioli e le antiche razze suine sono sul "palco del maiale" in questa tre giorni dove, come promette il programma promosso dal Gambero Rosso in collaborazione con l'**Antica Corte Pallavicina**, i masalen raccontano, mentre viene preparata la cicciolata sull'aia e si accende il fuoco sotto i paioli.

Si rinnova anche l'appuntamento col concorso "Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani", terza edizione. Tutti da mordere i panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri. Assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e presieduta dallo chef Max Mariola. Per tutti un vero e proprio "Pork Fest" a Corte, con tanto di "Street pig food", cibo di strada a base di derivati del maiale.

Mercatino gourmet con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.). I professionisti del settore si sfideranno infine nella Gara di taglio, una sfida al coltello sull'arte di tagliare il prosciutto, mentre va in favore di una delle comunità umbre colpite dal terremoto l'appuntamento che vede dieci grandi cantine "abbracciare" dieci salumi di Norcia.