



Link: <http://www.eclipse-magazine.it/enogastronomia/salumi-re.html>

10 Aprile 2015

## Salumi da Re



Dal 18 al 20 aprile 2015, ideato e organizzato da Gambero Rosso e **Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR)

Torna, da sabato 18 a lunedì 20 aprile, nella splendida cornice dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), **Salumi da Re**, raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da **Gambero Rosso** e dall'avamposto del gusto made in Italy

dei fratelli Spigaroli. La tre giorni, interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria – dagli allevatori ai trasformatori, dalle aziende di servizio per la norcineria a chi i salumi li studia, li vende e li serve in tavola – vuole essere una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero, un'occasione di incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia.

Durante la manifestazione, i locali, il cortile e gli spazi esterni dell'**Antica Corte Pallavicina** – in un lungo weekend di incontri, convegni e approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti – ospiteranno il mercatino gourmet con gli stand dei norcini e di tutto ciò che ruota intorno ai salumi. A fare da contrappunto, le degustazioni di salumi abbinati a prodotti di forno e ai compagni di bicchiere, gli aperitivi e le merende dentro la Corte, come ciccioli caldi, polenta e Lambrusco, il salame fritto nello strutto, i piedini di maiale cotti nel paiolo, le pizze e le focacce ripiene di salumi. Infine, pranzi e cene al **relais Antica Corte Pallavicina** e al ristorante **Al Cavallino Bianco**, street food a base di derivati del maiale, recinto con i suini bianchi e neri, la cena di gala con i produttori.

Tra le **novità** di questa seconda edizione, lo spostamento dei convegni nella “Piazza del maiale” – a stretto contatto con il pubblico e con i produttori – l'introduzione di uno spazio fresco di restauro, adiacente al cortile interno, dedicato alla degustazione di **vini e birre artigianali**, il concorso “**Teen Ager Panino Gourmet**” rivolto agli studenti degli istituti alberghieri, la presenza in contemporanea durante tutti e tre i giorni della quarta edizione di “**centomani, di questa terra**”, appuntamento annuale organizzato dall'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** che mette a confronto sul futuro del cibo 50 dei più importanti cuochi della Regione e che si concentrerà soprattutto durante la giornata di **lunedì 20 aprile**, offrendo al pubblico l'opportunità di assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia emiliano romagnola.

Il programma di **sabato 18** si apre alle 11.00, con l'**Inaugurazione ufficiale del Museo del Culatello e del Masalen**, e prosegue con incontri-degustazione dedicati a **Ciccioli, polenta e Lambrusco** alla Corte del Castello, **I Grandi Prosciutti italiani a confronto – L'abbinamento con vino e birra** e **Concorso “Il Panino d'autore”** al Gran Palco del Maiale, per concludersi con la Festa in Piazza a Polesine Parmense.

Domenica 19, gli stand aprono i battenti di buon'ora, in una giornata di incontri dedicati a “**I Lardi d'Italia**”, “**Salumi e Conservanti**”, “**Le grandi famiglie di salumi tradizionali italiani**”, “**Birra e Salumi**”. Nel mezzo, il pranzo, con **pizze e focacce ripiene di salumi cotte nell'antico forno a legna della Corte Pallavicina**, la merenda a base di piedini di maiale e fagioli, il Concorso “**Il domani gastronomico**” e la **Cena di gala** con espositori e sponsor al ristorante **Al Cavallino Bianco**.

**Infine, lunedì 20 aprile**, la Giornata interamente dedicata a “**centomani, di questa terra**”, con la grande festa organizzata dall'associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, chiude la manifestazione.

Nel corso della tre giorni, iniziative ed eventi collaterali, tra i quali: **Pig street food** (street food a base di maiale), **Mercatino gourmet** con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.), **Recinto con i suini bianchi e neri**, **Degustazione** di vini da salumi, birre da salumi e salumi delle aziende presenti all'evento, **Pranzi e cene** nel ristorante stellato **Antica corte Pallavicina** e nel ristorante **del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco**.

**Per informazioni: Relais Antica Corte Pallavicina**

Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Parmense (PR)

Tel. 0524.936539

[www.acpallavicina.com/relais](http://www.acpallavicina.com/relais)

[relais@acpallavicina.com](mailto:relais@acpallavicina.com)