



Link: <http://www.gamberorosso.it/it/news/1044627-salumi-da-re-all-antica-corte-pallavicina-dalla-conservazione-ai-salumi-da-pentola-i-temi-caldi>

13 Marzo 2017

Salumi da Re all'Antica Corte Pallavicina. Dalla conservazione ai salumi da pentola: i temi caldi

Dal 1 al 3 aprile la corte di Polesine Zibello torna a ospitare il raduno di norcini e salumieri italiani patrocinato dal Gambero Rosso. Tanti gli assaggi e gli appuntamenti in programma. Ecco di cosa si parlerà sul Gran Palco del maiale con gli esperti del settore.



La quarta edizione di Salumi da Re

Il contesto è quello giusto, ospiti dei fratelli Spigaroli e della loro corte rinascimentale, nella campagna parmense che regala alla salumeria nazionale specialità apprezzate in tutto il mondo. E la primavera alle porte aiuta a immaginare che aria si respirerà a Polesine Zibello durante i tre giorni di festa che animeranno il raduno di norcini e salumieri in arrivo da tutta la Penisola, per celebrare un'antica tradizione artigianale italiana. Salumi da Re arriva alla quarta edizione, e l'Antica Corte Pallavicina si prepara ad accogliere un campionario pressoché sconfinato (ma selezionato con rigore per valorizzare solo l'eccellenza) di prodotti di nicchia e grandi specialità norcine regionali. Quando mancano poco più di due

settimane all'appuntamento – in programma dal 1 al 3 aprile – ecco qualche anticipazione sugli approfondimenti che coinvolgeranno la platea di addetti ai lavori e il pubblico invitato a partecipare. Perché oltre agli stand che popoleranno la fiera e alla grande festa di sabato sera – la Pork Fest all'insegna di musica, buon cibo, vino, birra artigianale e una golosa amatriciana collettiva – sono molti gli spunti di dibattito che troveranno spazio sul Gran Palco del Maiale. A moderare gli interventi Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della guida Grandi Salumi d'Italia, accompagnata di volta in volta dagli esperti interpellati per chiarire gli aspetti più insoliti e meno dibattuti in materia di salumeria e produzione norcina.

I conservanti in salumeria. Come difendersi?

Si parlerà, per esempio, di additivi e conservanti, quali, quando, quanto, come, perché (domenica alle 12.30) in compagnia del professor Giovanni Ballarini, grande esperto di salumi dal punto di vista storico-letterario e tecnico-scientifico, e di Pietro Baldini, per anni all'Istituto Sperimentale delle conserve alimentari. Un tema sempre attuale, che Salumi da Re affronta per il terzo anno consecutivo, con la consapevolezza che non solo di salute e piacevolezza del gusto si tratta, ma pure di ritornare sui propri passi, riscoprendo una tradizione artigianale vincolata da tempi di produzione precisi e stagionalità di consumo, quando il salame si consumava a Pasqua, e a seguire in tavola arrivavano pancette, lonze, poi il prosciutto e i salumi stagionati. Oggi le necessità produttive impongono tempi più rapidi, e un ricorso in alcuni casi massivo a conservanti e additivi, molti dei quali – i nitriti soprattutto – nocivi per la salute. Come difendersi? Si parlerà di soglie di tolleranza e compromessi, come il ricorso alla vitamina C (E 300) per bilanciare l'utilizzo dell'E 250, il nitrito di potassio, di cui la vitamina neutralizza la pericolosità.

Salami. È possibile farli più buoni?

Ma l'accoppiata Ballarini/Baldini sarà protagonista anche nel pomeriggio di domenica 2 aprile, alle 15, quando sul palco si passerà in rassegna la filiera produttiva del salame al giorno d'oggi. È possibile farli più buoni? Di fronte a una produzione vastissima, tra dop, igp, varianti di campanile e qualche faciloneria di troppo, oggi il salame ha bisogno di essere riscoperto e tutelato, specie perché spesso si utilizzano tagli sbagliati (la lavorazione corretta richiederebbe suini adulti e carni che contengono una ridotta percentuale d'acqua) e troppi conservanti per sopperire alla qualità del prodotto. Insomma, una sfida che il palco di Salumi da Re vuole lanciare a tutti i gli addetti ai lavori presenti.

I salumi da pentola. Una tradizione antica

Ma ci sarà spazio anche per riscoprire la storia più antica e popolare della tradizione salumiera, con i salumi da pentola nello spazio i Tradizionali ritrovati. Protagonisti sul palco cotechini e zamponi, salama da sugo e cappello del prete, specialità con cui si è persa la consuetudine fatta eccezione per qualche realtà regionale al Nord. Interverrà Valentino Bega, esperto di turismo enogastronomico dell'Emilia Romagna.

E poi ancora, una grande novità come la Gara di taglio del prosciutto, a mano e a macchina, nella mattinata di domenica; un grande momento di spettacolo che premierà i tagliatori più abili, con la giuria presieduta da Guido Porra della gastronomia Parlacomemangi di Rapallo.

Ma si berrà anche bene, grazie alla selezione curata da Giorgio Melandri, per gli abbinamenti con i vini del territorio, e Mauro Pellegrini, per l'abbinamento con le birre artigianali.

Ospite d'onore anche Max Mariola, volto di Gambero Rosso Channel, presidente della giuria per il concorso Teen Ager Panino, durante la prima giornata di manifestazione: in sfida i ragazzi degli istituti alberghieri che si cimenteranno con l'ideazione di un panino farcito con le specialità della salumeria italiana.