



Link: [http://www.gamberorosso.it/it/news/1024408-salumi-da-re-a-  
polesine-parmense-i-salumi-3-0-sul-palco-dell-antica-corte-  
pallavicina](http://www.gamberorosso.it/it/news/1024408-salumi-da-re-a-polesine-parmense-i-salumi-3-0-sul-palco-dell-antica-corte-pallavicina)

14 Aprile 2016

## Salumi da Re a Polesine Parmense. I Salumi 3.0 sul palco dell'**Antica** **Corte Pallavicina**

Dal 16 al 18 aprile l'iniziativa promossa dal Gambero Rosso torna a riunire i migliori norcini e produttori salumieri d'Italia. Tra gli appuntamenti in calendario anche un focus sui salumi più insoliti e innovativi.



È tutto pronto a Polesine Parmense per l'appuntamento annuale con Salumi da Re, in scena all'Antica Corte Pallavicina, ospite dei fratelli Spigaroli. Proprio nel regno del culatello di Zibello, norcini, maestri salumieri, allevatori e addetti ai lavori si ritroveranno per celebrare la cultura dei salumi di qualità, per un week end all'insegna della convivialità, del buon cibo e dell'approfondimento, di cui vi abbiamo già raccontato qualche settimana fa. Proprio all'approfondimento sarà dedicato un ricco programma di incontri e appuntamenti moderati da esperti del settore.

Tra questi, nel pomeriggio di domenica 17 aprile, ci piace segnalarvi il focus tematico sui Salumi 3.0. Cosa sta succedendo nel mondo della norcineria? E quali sono le tendenze più attuali proposte dai migliori produttori italiani? Se ne parlerà sul Gran Palco del Maiale, con assaggi e abbinamenti con pane, vino e birra. Tra i produttori presenti, Grossi presenterà un prodotto in realtà antichissimo, la spalla cotta di San Secondo (nata per recuperare la spalla cruda), che merita di salire sul palco dell'innovazione per le capacità di attualizzare una tradizione spesso dimenticata e poco apprezzata, di cui Grossi, controtendenza, ha deciso di fare il proprio prodotto di punta. Ecco nel dettaglio i protagonisti e le proposte di Salumi 3.0.

Domenica 17 aprile 2016

Ore 15.00 - Gran Palco del Maiale

Salumi 3.0: le specialità norcine contemporanee, quelle nuove ed esclusive e quelle tradizionali riproposte in chiave moderna

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Paganoni: bresaola Diavola (al peperoncino)

Masè: NeroTrieste

BBS: mortadella al tartufo

Lardereria Fausto Guadagni: lardo alla birra a bassa fermentazione Zago + spezie

Giacobbe: testa in cassetta alla canapa

Antica Corte Pallavicina: lardo-magro erborinato e stagionato

Grossi: spalla cotta di San Secondo

Per informazioni e partecipare [www.salumidare.it/](http://www.salumidare.it/)