



Link: <http://www.gamberorosso.it/articoli/item/1021897-salumi-da-re-2015-chi-ci-sara-alla-festa-dei-salumi-dell-antica-corte-pallavicina-vol-3>

18 Aprile 2015

Salumi da Re 2015. Chi ci sarà alla festa dei salumi dell'Antica Corte Pallavicina. Vol 3

Inizia oggi Salumi da Re, che riunisce all'Antica Corte Pallavicina il meglio della salumeria italiana. Organizzato da Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli che si tiene in concomitanza con Cheftochef, a Polesine Parmense. Tre giorni di grandi salumi. Ma non solo. Ci sarà anche una selezione di birre e vini. Pensata proprio per accompagnarsi ai salumi. Ve li presentiamo qui.



Birrificio del Ducato

Manuel Piccoli e Giovanni Campari: amministratore attento il primo, mastro birraio di indiscusse qualità il secondo. Sono loro che hanno dato vita, nel 2007, al Birrificio del Ducato, a Roncole Verdi, il paese natale di Giuseppe Verdi. Una storia che da subito ha dato i suoi frutti se già nel 2008, appena a un anno dalla prima cotta, iniziano ad arrivare i primi contatti con i mercati esteri e i primi premi importanti. *"I nostri prodotti di punta in termini di quantità venduta sono ViaEmilia e Machete ma tutta la nostra produzione, dalla bottiglia più ricercata a quella più commerciale, ha uno proprio target, poiché non avendo una tradizione brassicola di riferimento, la sperimentazione e la continua ricerca la fanno da padroni in Italia"* sono le parole di **Giovanni Campari**, che continua: *"tutte le nostre birre si prestano facilmente ad abbinamenti molto ampi con il mondo della gastronomia. Tra quelle che porteremo a Salumi da Re ci saranno la ViaEmilia (Kellerpils) adatta al culatello e al Prosciutto di Parma, la Freeride (West Coast IPA) perfetta per lo Strolghino e il salame della Bassa; la Violent Femme (Hoppy Saison) per quei salumi più speziati e giovani come la Finocchiona Toscana"*. Ducato è il birrificio più premiato d'Italia; molti sono i riconoscimenti ottenuti non solo sul territorio nazionale, ma anche all'estero, in paesi dalle storiche tradizioni brassicole; tanto che nei primi mesi del 2015 Campari si è avventurato su un territorio ancora inesplorato per chiunque, con l'apertura di un pub londinese con un'offerta di birre esclusivamente italiane: *"The Italian Job (il nome del pub) è stato un investimento per il birrificio ma allo stesso tempo si sta rivelando e sarà un lavoro di sviluppo sinergico. Il movimento craftbeer italiano non appare più solamente come un fenomeno nazionale ma si sta portando alle luci della ribalta mondiale come nuova forma del Made in Italy, sinonimo di qualità e ricercatezza"*.
Ducato / Soragna (PR) / strada Argini, 43 / tel. 0524.90137 / www.birrificiodelducato.net

Birrificio Farnese

L'incontro tra Massimiliano Grassi e Francesco Stella, laureato in Scienza e Tecnologie Alimentari, con un master su birre e distillati alla Heriot Watt University di Edimburgo, ha dato vita al Birrificio Farnese. La prima cotta risale al 7 maggio 2013, ma in questo poco tempo la gamma di birre, ispirate alla tradizione anglosassone, pur con qualche invasione di campo verso il Belgio, ha saputo convincere sempre di più prima il pubblico emiliano, poi

quello del centro-nord, e ora si sta preparando a invadere anche il sud, iniziando dalla Puglia. *"La mia formazione è di stampo anglosassone, quindi mi piacciono birre beverine, con un corpo non appesantito dal malto, anche se poi nella gamma è presente una Belgian Strong Blonde Ale"* spiega **Francesco Stella**.

A Salumi da Re, il birrifico Farnese punterà sui suoi cavalli di battaglia: *"ci saranno la Pashà, una IPA equilibrata, semplice ma non banale; la Calumet, APA di carattere perfetta per i salumi dai sapori più decisi; la Carbon, un ibrido tra una Stout e una Cascadian Dark Ale, corposa e aromatica; a chiudere la proposta ci sarà la Vanitosa, una Dubbel leggermente fuori-stile, dal corpo non arrogante, ma con i classici aromi di caramello e uva passa"*.
Birrifico Farnese | Fontevivo (BR) | via Berettinazza, 33
/ tel. 0521.1682670 | www.birrificiofarnese.it

Toccalmatto

"Probabilmente è quello americano l'approccio brassicolo al quale ci sentiamo più vicini, insieme alla tradizione delle Real Ales inglesi: inizialmente per le quantità, le varietà e gli utilizzi del luppolo, oggi per l'innovazione, l'approccio più rigoroso alla produzione e l'apertura verso tutti gli stili, soprattutto acide e barrel aged". **Bruno Carilli** è il birraio di Toccalmatto, birrifico di Fidenza che dal 2008 si è ritagliato uno spazio molto importante nel panorama brassicolo italiano. Il suo concetto di stile brassicolo? *"Il nostro! Amiamo birre caratterizzate e troviamo che fare cover abbia poco senso, per cui gli stili propriamente detti rappresentano un'ispirazione o una base di partenza su cui lavorare per sviluppare le nostre idee"*. Idee che hanno avuto, e continuano ad avere grande successo. A Salumi da Re, Toccalmatto porterà la Sibilla, saison, la Jadis, una blanche rosé con mosto d'uva fortana e la Grand Cru, strong ale. *"Sono birre secche e con la giusta effervescenza che supportano l'abbinamento a vari livelli"* spiega Bruno *"per chi cerca qualcosa di più delicato e dal finale dolce meglio la Jadis, la Sibilla è la più versatile sui salumi; per cotechini, mariole e salumi cotti in generale la Grand Cru ha i muscoli necessari. Alla spina proporremo anche la nostra rinnovata chiara base, la Stria, la Salty Angel al ribes e la più luppolata Skizoid"*.
Quando gli chiediamo cosa si aspetta dalla partecipazione a questa importante manifestazione enogastronomica, Bruno risponde convinto che l'intenzione è quella di *"stupire pubblico e addetti ai lavori, dimostrando che la birra artigianale italiana è una produzione di altissimo livello come quelle più tradizionali e riconosciute"*. Come sanno bene all'estero, dove Toccalmatto presidia i mercati di Stati Uniti, Inghilterra, Belgio e Spagna, ragione per la

quale, da poco è stato inaugurato un nuovo impianto da 40 Hl, otto volte più grande di quello di partenza. *Toccalmatto / Fidenza (PR) / via San Michele Campagna, 22/c / tel. 0524.533289 / www.birratoccalmatto.com*

Viticultori Casali

È la reatà storica di Scandiano, attiva già dal 1900 quando Giuseppe Casali decise di convertire la produzione domestica in una vera e propria attività. E così, sulle prime colline reggiane, da più di 100 anni Casali Viticultori produce vini territoriali da vitigni autoctoni. Recentemente acquisita da Emilia Wine, un gruppo formato da tre cantine cooperative, Arceto, Correggio e Prato di Correggio, l'azienda presenterà a Salumi da Re il meglio della sua gamma: *"il nostro prodotto storico è il Reggiano Lambrusco Prà di Bosso (oscar qualità/prezzo del BereBene 2015 del Gambero Rosso, ndr), di cui faremo assaggiare la nuova annata, la 2014"* ci racconta **Romano Biolzi**, responsabile commerciale per l'Italia *"ma non mancheranno i vini da spergola, il nostro autoctono di Scandiano, proposto nella versione Metodo Classico, il Cà Bessina, che rimane per ben 7 anni sui lieviti"*. E ci sarà anche il Pomoria 2012, spergola in purezza, che esce a due anni dalla vendemmia per limare la spiccata mineralità, un vino di grande freschezza perfetto per essere abbinato ai salumi della tradizione reggiana. *"C'è già un rapporto consolidato con l'Antica Corte Pallavicina che apprezza il nostro lavoro e i nostri prodotti"* continua Romano *"come per esempio il SanRuffino, un lambrusco grasparossa, quasi un Cru, l'accompagnamento perfetto per le delizie proposte dai migliori norcini d'Italia"*.

Viticultori Casali / Prassitolo di Scandiano (RE) / via delle Scuole, 7 / tel. 0522.855441 / www.casalivini.it

Cantine Valtidone

Quando, nel 1966, sedici viticoltori si riunirono per creare la loro cooperativa forse non pensavano che dopo circa quarant'anni quell'azienda avrebbe raggruppato 220 soci, tutti della Valtidone, che conferiscono 85.000 quintali di uva a vendemmia, il 90% delle quali DOC. *"La tipicità piacentina prima di tutto"* afferma convinto **Mauro Fontana**, responsabile vendite dell'azienda *"bonarda, barbera, ortrugo, malvasia sono le bandiere vinicole della nostra terra, dove però hanno trovato il loro spazio anche le varietà internazionali"*. A

Salumi da Re, la cantina Valtidone scommette sulla linea Vinum Merum, destinata all'Ho.Re.Ca., di cui fa parte anche il Gran Cuvée, pinot nero e chardonnay, metodo charmat con lunga presa di spuma, secco e fresco; e il Perlage, un metodo classico da chardonnay e pinot nero, 30 mesi sui lieviti per un vino dalle intriganti tonalità minerali. *"Ma con i salumi della nostra tradizione piacentina, coppa e pancetta su tutti, l'abbinamento perfetto è quello col Gutturio"* continua Fontana *"ne proporremo due versioni, il Cesare Augustus, rosso frizzante da barbera e bonarda, e lo Julius, versione ferma, che effettua un piccolo passaggio in legno per acquisire maggiore armonia e complessità"*. Non solo rossi: *"ci saranno anche due bianchi tradizionali, l'Ortrugo Frizzante Armonia, da ortrugo, un antico autoctono, sapido e fresco, e l'Aurora, una malvasia di Candia, sempre frizzante, dagli intensi sentori fruttati e floreali"*.
Cantina Valtidone | Borgonovo V. T. (PC) | via Moretta, 58 | tel. 0523.862168 | www.cantinavaltidone.it

Monte delle Vigne

Oggi gli ettari sono sessanta, ma quando nel 1983, Andrea Ferrari inizia la sua attività sulle colline parmensi alla destra del fiume Taro, il vigneto era di soli cinque ettari. L'ingresso in società con Paolo Pizzarotti nel 2006 porta il vigneto alle dimensioni attuali e alla costruzione di una nuova cantina ipogea, il tutto nel più profondo rispetto dell'ambiente, con una filosofia produttiva fortemente improntata alla sostenibilità. *"Con il mio lavoro ho voluto dimostrare che il parmense è un terroir adatto anche a grandi vini fermi"* esclama orgoglioso **Andrea Ferrari** *"il Nabucco, nel '92, barbera e merlot, e il Callas, nel '99, malvasia di Candia aromatica, sono stati i primi vini fermi del parmense e sono quelli su cui ancora oggi punta l'azienda"*. Anche loro saranno protagonisti della selezione scelta per Salumi da Re, insieme ai Lambrusco su cui Andrea Ferrari sta lavorando alacremente. *"Il lambrusco I Calanchi è un Maestri fresco e fruttato, dalle piacevoli note minerali nel finale mentre, con I Salici saliamo di complessità, con una grande struttura e un finale lunghissimo. Non è il classico Maestri commerciale amabile"*. Il legame profondo tra i prodotti del territorio è il motivo che ha spinto l'azienda a partecipare a questa manifestazione: *"mi aspetto di poter raccontare me, la mia terra e i miei prodotti ad un pubblico che sempre di più cerca aziende che facciano qualità. Inoltre credo"* continua Ferrari *"che non possa esistere culatello se non vicino ad una grande malvasia, così come non può esistere salame se non con il lambrusco"*.

Vitivinicola Villa Rosa

Sulle colline di Bacedasco Basso, nel comune di Vernasca, da tre generazioni la famiglia Illari coltiva i suoi vigneti, che oggi hanno raggiunto una superficie di 17 ettari. Andrea è un po' il factotum dell'azienda; oltre ad esserne il titolare, segue tutto il processo di produzione, dalla vigna alla cantina. Sulle colline del piacentino, tra caratteristici borghi medievali come il Castello di Vigoleno, Castell'Arquato e Grazzano Visconti, Villa Rosa è custode della tradizione vitivinicola del territorio. *"I nostri prodotti di punta sono il Gutturnio, che vinifichiamo in diverse versioni, sia frizzante che fermo, e l'ortrugo, solo frizzante"* spiega **Andrea Illari**. Ma nella gamma aziendale fa capolino tra gli altri tradizionali, bonarda, barbera, malvasia di Candia Aromatica, anche il sauvignon: *"ne produciamo anche la versione frizzante, ma a Salumi da Re, abbiamo deciso di portare quello fermo. Poi vicino ai salumi del nostro territorio, non possono mancare il Gutturnio frizzante, brioso e fresco, e il Gutturnio Superiore, fermo, rotondo e ben bilanciato. Infine abbiamo pensato di proporre anche il Rosa, un rosato frizzante da barbera e bonarda, perfetto per l'aperitivo, magari accompagnato dalla pancetta piacentina"*. Continua Andrea: *"Spigaroli è un nome prestigioso e siamo fieri di poter partecipare a Salumi da Re; è la vetrina perfetta per mettere in risalto la qualità, non solo della nostra azienda, ma dell'intero territorio"*.
Vitivinicola Villa Rosa | Vernasca (PC) | via Micheloni, 5 | tel. 0523.895224
[/www.villarosavini.it](http://www.villarosavini.it)

Podere Pavolini

Le colline della Val d'Arda, nel comune di Vernasca, ospitano da tre generazioni la famiglia Terzoni e i loro vigneti, 5 ettari da cui Graziano, il vulcanico patron dell'azienda, produce 30.000 bottiglie. Una gamma di vini che vede protagonisti i vitigni a bacca bianca tipici di queste zone, la malvasia di Candia Aromatica e l'ortrugo. *"Quello che cerco principalmente è un'emozione da condividere; è bellissimo quando parlo con i clienti ed essi mi dicono di essere contenti del mio vino"* esordisce così **Graziano Terzoni**, spiegandoci quella che è la sua filosofia produttiva *"le bollicine fermentate in bottiglia sono la mia passione (amo i grandi Champagne) e così le uve della mia terra: ortrugo, malvasia, bonarda, uve autoctone poco considerate dal mondo enologico"*. E continua: *"Un tempo mi dicevo: perché non son nato in Piemonte, in Franciacorta, in Friuli? Come son fortunati quelli! Ora comprendo che per le nostre uve serve una vinificazione particolare, adatta alle loro*

caratteristiche e quindi va ricercata la loro dote migliore eliminando i difetti". E gli spumanti di Podere Pavolini saranno presenti a Salumi da Re: *"ho deciso di proporre il Lady Giò, un metodo classico che affina sulle fecce fini per 7 mesi; la versione Rosè con un piacevole finale di scorza d'arancio e infine il Le Rois, un blanc de noirs, nobile e austero".* Ma non finisce qui. Da sempre Graziano lavora sulla malvasia di Candia Aromatica, che vinifica in più versioni: *"all'evento ci saranno anche La Badessa, una malvasia rifermentata in bottiglia, pulita e vibrante; l'Acquapazza, sempre malvasia, ma in una versione ferma, dal lungo retrogusto vanigliato; e infine un passito l'Ipergea, in perfetto equilibrio tra dolcezza e alcolicità".*
Podere Pavolini | Vernasca (PC) | loc. Paolini, 3 Bacedasco Alto | tel. 0523.895407 | www.poderepavolini.it

Cantina di Vicobarone

Selezione delle migliori uve in vigna, vinificazione tradizionale e utilizzo di attrezzature all'avanguardia costituiscono le basi della produzione di qualità della Cantina di Vicobarone. Siamo a Ziano Piacentino, nel cuore della Val Tidone, circondati da morbidi declivi su cui si allevano vigne a base di barbera, ortugo, bonarda e malvasia. Dal 1960 questa realtà cooperativa formata da più di 300 soci custodisce la più alta espressione della tradizione vinicola piacentina. *"Colli Piacentini Malsavia Secca Frizzante e Gutturino Secco Frizzante sono i nostri prodotti di punta"* ci dice **Carlo Bassanini**, presidente della Cantina di Vicobarone *"I due vini fanno parte di un progetto avviato con il Ministero dell'Ambiente dal nome Viva Sustainable Wine per misurare le performance di sostenibilità del vino italiano. Seguiamo tutta la produzione dal trapianto della barbatella fino allo stoccaggio delle bottiglie per ridurre al minimo l'impatto ambientale e coinvolgiamo anche tutti i nostri soci in questa iniziativa".*

E ancora in degustazione Colli Piacentini Malvasia Aura e Malvasia di Candia spumantizzata che trova nel pubblico giovane il maggiore consumatore. Vasta la gamma di etichette che l'azienda propone sia al pubblico italiano che estero: *"I maggiori acquirenti dei nostri vini sono i cinesi che apprezzano in maniera particolare la nostra Malvasia di Candia, vinificata però dolce. La preferiscono non solo perché si abbina egregiamente alla loro cucina tendenzialmente agrodolce, ma anche perché è un prodotto immediato, dall'ampio bouquet floreale e di grande potenza aromatica".*
Cantina di Vicobarone | Vicobarone di Ziano Piacentino (PC) | via Creta, 60 | tel. 0523.868627 | www.cantinavicobarone.com

Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi e Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

Il lambrusco da secoli fa parte del paesaggio dei comparti territoriali più produttivi d'Italia tra Modena e Reggio Emilia. Un antico vitigno, vigoroso, generoso e versatile capace di affrancarsi sia al clima umido della bassa pianura che al clima più temperato di collina, dando vita a vini fruttati ed espressivi. Il Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei Lambruschi a D.O. cerca da tempo di operare per il bene comune delle singole imprese e di tramandare alle future generazioni la storia e la tradizione di questo importante patrimonio vitivinicolo italiano. *“Ben 25 aziende con le loro etichette di punta saranno presenti al evento Salumi da re”* ci racconta **Ermi Bagni** direttore del Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi e del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena *“La nostra intenzione è quella di presentare al meglio il Lambrusco e di far cogliere al pubblico tutte le sfumature dei vini di Modena e di Reggio Emilia”*. Vigneti selezionati, impiego di lieviti endogeni e rifermentazione naturale sono gli ingredienti principali per un grande Lambrusco, conosciuto e diventato famoso in Italia e in oltre 50 Paesi nel mondo: *“Da molti anni il Lambrusco per quantità è il vino maggiormente commercializzato in Italia dalla GDO”* afferma Ermi Bagni *“sebbene vi sia stato un leggero calo dovuto alla produzione nello scorso anno, oggi possiamo dire di aver registrato un aumento delle vendite del 4%”*.

www.lambrusco.net

www.tutelalambrusco.it

Caraiba

Alessandro Guidi e Cristina Franceschetti sono sempre stati animati dal desiderio di realizzare un progetto creativo e utile per la ristorazione che coniugasse innovazione, design ed eleganza nelle forme. Abbandonate le rispettive carriere nell'agroalimentare i due soci fondano Caraiba nel 1993 avviando una distribuzione dei migliori bicchieri in commercio per una ristorazione italiana attenta all'immagine e alla qualità. Dopo una meticolosa ricerca e un lavoro esclusivo di selezione oggi Caraiba rappresenta un marchio fondamentale per tutti coloro che ricercano l'eccellenza della cultura della tavola italiana. Per questo oltre ai famosi calici Spiegelau, Caraiba è un rivenditore specializzato di raffinate porcellane, innovative collezioni di posateria e coltelli. *“Partecipiamo a Salumi da Re già dalla prima edizione”* dice **Alessandro Guidi**, titolare di Caraiba *“abbiamo oggi 21 aziende,*

tra queste 10 di porcellana, 4 di posateria e 1 di bicchieri. La nostra attività si basa su una selezione a monte di tutti i migliori prodotti per l'arredo della tavola, per questo ci rivolgiamo ad una clientela altamente specializzata del settore enogastronomico".

*Caraiba | Zola Predosa Bologna | via Toscana, 11 | tel. 051.6166983
[/www.caraiba.it](http://www.caraiba.it)*

Colli di Parma

La viticoltura parmense ha radici storiche profonde già a partire dal XVI secolo e in particolare tra il XIX e il XX secolo vive una sorta di rinascimento enologico che assicura al territorio la diffusione di prodotti di particolare interesse. Purtroppo, con l'arrivo della fillossera, gran parte delle viti furono intaccate, ma l'emarginazione maggiore della vite nel parmense avvenne nel 1938 quando Mussolini intensificò la coltivazione di frumento in Italia, portando - soprattutto in questi territori - l'abbandono della coltivazione. Fortunatamente la tradizione enologica parmense estremamente profonda ha permesso che oggi tra le colline comprese fra i fiumi Enza ad est e Stirone ad ovest ci sia la culla della viticoltura più tipica. A garantire la prosperità di questa realtà vi è il Consorzio volontario per la Tutela dei Vini Colli di Parmache da più di trent'anni ha come scopo lo sviluppo ed il miglioramento della produzione collinare della provincia di Parma, la promozione, lo sviluppo e la salvaguardia della qualità e della tipicità dei vini.
www.viniparma.it

Franciacorta

Il territorio franciacortino è ricco di rinvenimenti archeologici che testimoniano la coltivazione della vite fin dall'epoca romana. Certamente l'impulso maggiore per una viticoltura sistematica fu dato dai grandi enti monastici che qui avevano, già prima del Mille, vasti possedimenti e che operarono opere di dissodamento, bonifica e coltivazione del territorio. Inizialmente il vino prodotto era un vino mordace, fermo ad uso esclusivamente locale. Occorre attendere il 1950 per assistere ad una nuova fiducia nelle potenzialità di questo territorio capace di elaborare vini base adatti alla spumantizzazione. Nel '67 arriva il riconoscimento della denominazione Franciacorta, gli anni '70 assistono a una fase di grande rinnovamento dell'enologia italiana e nel '90 si inizia a costituire il Consorzio volontario per la tutela della Franciacorta. Oggi il Consorzio Franciacorta conta 200 soci tra viticoltori, imbottiglieri e

vinificatori e controlla le norme di produzione del vino Franciacorta, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia.
www.franciacorta.net
