

The image shows the top section of the 'LOCAL Genius' website. At the top, there are social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube, followed by the text 'il Magazine Fiere & Eventi - Servizi Speciali - Commenti - LUOGHI'. Below this is the main logo 'LOCAL Genius' with the tagline 'Giornale delle Identità Territoriali'. To the right of the logo are four buttons: 'La nostra Mission', 'RistorantiLocal', 'Aziende online', and 'Istituzioni online'. Below the logo is a navigation menu with 'Home', 'Chi Siamo', and 'Contatti'. The main content area is divided into two columns. The left column features a book cover for 'Antonio Jerocades massone e giacobino (1738 - 1803)' edited by Sensazioni Mediterranee Srl. The right column features a book cover for 'Società d'élite in Calabria 1872-2012' by Umberto Ferrari, with a subtitle 'Novità: un Saggio rigoroso, ricco e documentato' and '2 Secoli di Storia di Catanzaro'. Below the subtitle is the text 'Circoli, mondanità, cultura, economia, politica...'.

Link: <http://www.localgenius.eu/salumi-da-re-a-parma-allantica-corte-pallavicina-partecipazione-della-filiera-agroalimentare-6355.htm>

12 Aprile 2014

Salumi da Re, a Parma all'Antica corte Pallavicina. Partecipazione della Filiera Agroalimentare Madeo

Primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri. A Polesine Parmense dal 12 al 14 aprile

Con una nota ufficiale diffusa il 9 aprile 2014, la Filiera Agroalimentare **Madeo** comunica la propria partecipazione a "Salumi da Re, primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri", che si terrà all'Antica corte Pallavicina di Polesine Parmense (Pr), dal 12 al 14 aprile. "Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina – si legge sulla locandina dell'evento, allegata nella nota stampa ufficiale della Filiera Medeo – organizzano la prima edizione di *Salumi da Re*, un momento irripetibile per discutere, osservare ed assaporare gli innumerevoli modi in cui viene trasformato questo nobile animale dalla sapienza e dalla cultura artigiana dei maestri norcini di tutta Italia". La Filiera Agroalimentare Madeo – si legge sul sito internet ufficiale dell'azienda - è sita nella zona pre-montana della Sila Greca, e più precisamente nel comune di San Demetrio Corone (Cs). Le linee di produzione della Filiera spaziano dai salumi tipici calabresi a marchio Madeo ai salumi Dop a marchio Tenuta Corone (Salsiccia di Calabria, Soppressata di Calabria, Capocollo di Calabria, Pancetta di Calabria), dai salumi di Suino Nero di Calabria fino alla coltivazione di ulivi e produzione di olio extra vergine d'oliva Madeo e Dop Tenuta Corone". "Grazie a politiche di marketing attente e innovative la Filiera Agroalimentare Madeo – si legge ancora sul sito - in pochi anni, puntando su genuinità e tecniche di lavorazione tradizionali, è riuscita a conquistare non solo le tavole italiane, ma anche europee". La filiera produttiva aziendale comprende: l'allevamento, la macellazione, il disosso, la lavorazione, la stagionatura, il confezionamento e la spedizione, la lavorazione del peperoncino e del peperone, la

produzione di olio extra vergine d'oliva biologico e a Dop. Da segnalare l'importante azione di valorizzazione del Suino Nero di Calabria, pregiata razza autoctona, a partire dal quale la Filiera Agroalimentare Madeo realizza una linea di prodotti che comprende sia i salumi tipici della tradizione regionale, tra cui la famosa 'nduja, sia un ottimo prosciutto. Per ulteriori informazioni e per approfondimenti: www.madeofood.it