



Link: <http://lorenzovinci.ilgiornale.it/rubriche/rubriche-menu/stuzzicherie/item/salumi-da-re-e-cheftochef-si-incontrano-in-tre-giornate-all-insegna-del-gusto.html>

16 Aprile 2015

STUZZICHERIE

Salumi da Re e CheftoChef si incontrano in tre giornate all'insegna del gusto

"Salumi del Re" è il raduno nazionale per eccellenza di salumieri, norcini ed allevatori che viene organizzato dal patron Spigaroli all'**Antica Corte Pallavicina**, in quel di Polesine di Parma.

Il **Relais**, una stella Michelin, nato dalle idee e sotto la guida dei due fratelli Massimo e Luciano Spigaroli, è divenuto negli anni un faro d'espressione per quanto riguarda la salumeria d'alta cucina, dando un valore nuovo a questi prodotti poveri, valorizzandoli e riuscendo anche ad essere per la seconda volta centro d'incontro per i massimi produttori ed amatori dell'arte di salsamentaria.



Dal 18 al 20 aprile, un tre giorni di full immersion sui prodotti di eccellenza dei suini italiani, al **Relais Antica Corte** verranno organizzati spazi per mettere in mostra e poter far assaggiare i risultati eccellenti provenienti da tutta Italia.

Gambero Rosso patrocina questo evento, orgoglioso di poter affiancare allo Chef Spigaroli anche una compagine di mani d'oro, composta dalla "All star della Cucina Italiana". Oltre ai protagonisti della produzione salumiera italiana, parteciperanno alla manifestazione chef ed operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari.



Ma ecco le novità di questa edizione: lo spostamento dei convegni nella "Piazza del maiale", per una full immersion e un contatto diretto con pubblico; uno spazio alla degustazione di vini e birre artigianali; il concorso "*Teen Ager Panino Gourmet*" rivolto agli studenti degli istituti alberghieri.

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 Cicciole, 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.

Il programma dettagliato su www.salumidare.it

A dieci giorni da Expo inoltre si apre "*Centomani di questa terra*", la quarta edizione di questo splendido evento che propone i 50 migliori chef dell'Emilia Romagna radunati nel meraviglioso ambito dell'Antica Corte Pallavicina, sostenuti dai 50 migliori produttori che la regione Emilia Romagna riesce a premiare, dall'Aceto Balsamico al Parmigiano, dal Culatello alla Mortadella di Bologna, all'interno delle giornate dedicate a "*Salumi del Re*".

Tra le dimostrazioni e i 50 showcooking eseguiti dai migliori, il pubblico avrà occasione di assaggiare, provare, divertirsi, abbinare e scoprire sapori nuovi sulle eccellenze del territorio, grazie anche alla formidabile organizzazione dell'[Associazione CheftoChef Emiliaromagnacuochi](#)

L'associazione nasce in dalle menti (e dai palati) dei migliori chef della regione, da Bottura, a Teverini, passando per il presidente Spigaroli, con l'idea di promuovere e innalzare la conoscenza della qualità a livello europeo dell'Emilia Romagna, includendo nell'associazione oltre 30 aziende top di marchi di produzione.