

# My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon



[Home page](#) [About me](#) [Food-Wine](#) [Fashion](#) [Leisure Time](#) [Entertainment](#) [Beauty](#) [Events](#) [People](#) [Calendario](#) [Contacts us](#)

Link: <http://www.mynotestyle.com/2014/03/gambero-rosso-e-antica-corte.html>

24 Marzo 2014

Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina presentano 'Salumi da Re'



Polesine Parmense è la location perfetta per celebrare lui, il maiale, e di conseguenza le preziose leccornie che se ne ricavano. Non per nulla la festa che lo celebra si chiama '**Salumi da Re**'.

La prima edizione sarà una vera e propria festa che durerà tre giorni, da sabato 12 a lunedì 14 aprile. **Gambero Rosso** e l'**Antica Corte Pallavicina**, hanno organizzato questo evento che vedrà coinvolti i protagonisti della produzione salumiera italiana, ma anche operatori della ristorazione, buyers di specialità alimentari e giornalisti del settore.

Una vera e propria festa all'interno degli spazi dell'Antica Corte Pallavicina che ospiteranno '**La Via dei Salumi**', percorso tematico che permetterà di assaggiare ed acquistare le specialità dei vari produttori, oltre a trovare zone dedicate agli accessori ed ai materiali di produzione della salumeria.

Ci saranno anche momenti di approfondimento, con laboratori, convegni, seminari, durante i quali ci sarà un **dibattito** con i protagonisti del mondo della salumeria.

E ancora, pranzi, aperitivi e cene a tema, a partire dagli assaggi di pizza e salumi a cura di **Gabriele Boncie Stefano Callegari**, mentre il padrone di casa, lo chef **Massimo**

**Spigaroli**, sarà affiancato da colleghi come **Alda Zambernardi** e **Marco Negri**, del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoela.

Tre giorni pregni di appuntamenti, prendete carta e penna quindi e annotatevi dal calendario riportato qui sotto, gli eventi da seguire. Ricordatevi che la partecipazione è gratuita, ma è meglio **prenotarsi qui**.

### Sabato 12 aprile

Ore 14.00 – Apertura dell'evento al pubblico

Ore 17.00 – Inaugurazione con autorità e degustazione fra gli stand

Ore 17.30 – 'Quattro chiacchiere sul maiale': incontro non convenzionale su suini, salumi e dintorni

Ore 19.00 – 'Disfida del cicciolo e del salame fritto nello strutto': aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi serviti con polenta e Lambrusco

e

Ore 20.00 – Nel 'Pala Pig', in Piazza a Polesine, si svolgerà la 'Pig Night': la 'Pizza pig' dello chef Massimo Gatti, birra artigianale e musica

rock, organizzato da e per i giovani della zona

Ore 20.30 – Le cene:

Nel relais Antica Corte Pallavicina: 'Il Maiale Stellato'

Nel ristorante Al Cavallino Bianco: 'A tutto maiale'

Ore 23.00 – Chiusura stand

### Domenica 13 aprile

Ore 09.30 – Apertura stand

Ore 10.00 – 'A qualcuno piace caldo': incontro/degustazione con salumi cotti e da pentola (prosciutto cotto, mortadella, cotechino, zampone, cappello di prete, salama da sugo...)

Ore 11.00 – 'Salumi e salute': tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche, quanto e come mangiarli – A Scuola dal Norcino: i salumi spiegati ai più piccoli

Ore 12.00 – 'Del maiale non si butta via niente': come usare i tagli meno nobili del suino – Incontro/assaggi con street-food e fast food a base di maiale e salumi (accompagnati da Lambrusco e Fortana)

Ore 13.00 – 'Pizza e salumi': come valorizzarli fuori e dentro il forno dei pizzaioli – Carne di maiale cotta in crosta di pane e pizza con Gabriele Bonci – Pizza napoletana e salumi con Stefano Callegari

Ore 13.00 – Il pranzo:

'Grande Cazoela' (realizzata da Alda Zambernardi e Marco Negri, gli chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù che hanno vinto l'edizione 2014 del Festival della Cazoela) e griglie giganti nel ristorante Al Cavallino Bianco: "A tutto maiale", gran buffet a base di suino e derivati

Ore 14.30 – 'Sentire i salumi': analisi sensoriale e formazione di figure professionali esperte nella degustazione dei salumi

Ore 15.30 – Il Rosa e il Nero (o Nero Assoluto): le razze dei maiali rustici autoctoni, fonte di salumi da premio – Degustazione comparativa di salumi di suino convenzionale e di suino nero

Ore 16.30 – 'Matrimoni d'amore': abbinare i salumi con pane, vino e birra

Ore 17.30 – 'Dentro il salume': i principali ingredienti impiegati nella produzione salumiera – Conservanti, antiossidanti e additivi –

Degustazione comparativa di salami con e senza conservanti

Ore 20.30 – Cena di gala con espositori e sponsor

Ore 23.00 – Chiusura stand

#### Eventi e iniziative collaterali

- 'Il gran palco del Maiale': uno spazio esclusivo, dedicato ad una vera e propria butchery class, con dimostrazione e discussione sui grandi protagonisti (spalla cruda, spalla cotta, culatello...)
- Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria
- Recinto con le razze suine a confronto
- Laboratori dei salumi
- Street pig food: street food a base di derivati del maiale
- Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna
- Gara di taglio di prosciutti
- Gara di 'Tiro al salame' (gioco per i bambini)

#### Lunedì 14 aprile

Ore 09.30 – Apertura stand

Ore 11.30 – 'Santi, cuochi, norcini e l'arte del trinciante': breve storia della salumeria (nel sagrato della chiesetta di Polesine Parmense)

Ore 13.00 – 'Porchettando': realizzazione e cottura della porchetta in diretta

Ore 15.30 – 'Solo maiale?' Incontro/degustazione di salumi realizzati con carni alternative a quelle suine, halal e kosher

Ore 18.00 – Chiusura stand ed evento

#### Eventi e iniziative collaterali

- 'Il gran palco del Maiale': uno spazio esclusivo, dedicato ad una vera e propria butchery class
- Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria
- Recinto con le razze suine a confronto
- Laboratori dei salumi
- Street pig food: street food a base di derivati del maiale
- Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna

#### **Relais Antica Corte Pallavicina**

Strada del Palazzo Due Torri, 3 - 43010 Polesine Parmense (PR)

Tel. 0039.0524-936539

[www.acpallavicina.com/relais](http://www.acpallavicina.com/relais)