

Link:

http://www.newsclick.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2283:salumi-da-re&catid=13:cucina&Itemid=107

16 Aprile 2015

SALUMI DA RE



Dal 18 al 20 aprile, le iniziative, gli eventi, gli incontri, le cene e le degustazioni della seconda edizione di “Salumi da Re”, raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori ideato e organizzato da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR).

Torna, **da sabato 18 a lunedì 20 aprile**, nella splendida cornice dell’**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR), **Salumi da Re**, raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da **Gambero Rosso** e dall’avamposto del gusto made in Italy dei fratelli Spigaroli. La tre giorni, interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria – dagli allevatori ai trasformatori, dalle aziende di servizio per la norcineria a chi i salumi li studia, li vende e li serve in tavola - vuole essere una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero, un’occasione di incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt’Italia.

Durante la manifestazione, i locali, il cortile e gli spazi esterni dell’**Antica Corte Pallavicina**– in un lungo weekend di incontri, convegni e approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti - ospiteranno il mercatino gourmet con gli stand dei norcini e di tutto ciò che ruota intorno ai salumi. A fare da contrappunto, le degustazioni di salumi abbinati a prodotti di forno e ai compagni di bicchiere, gli aperitivi e le merende dentro la Corte, come ciccioli caldi, polenta e Lambrusco, il salame fritto nello strutto, i piedini di maiale cotti nel paiolo, le pizze e le focacce ripiene di salumi. Infine, pranzi e cene al **relais Antica Corte Pallavicina** e al ristorante **Al Cavallino Bianco**, street food a base di derivati del maiale, recinto con i suini bianchi e neri, la cena di gala con i produttori.

Tra le **novità** di questa seconda edizione, lo spostamento dei convegni nella “Piazza del maiale” - a stretto contatto con il pubblico e con i produttori - l’introduzione di uno spazio fresco di restauro, adiacente al cortile interno, dedicato alla degustazione di **vini e birre artigianali**, il concorso “**Teen Ager Panino Gourmet**” rivolto agli studenti degli istituti alberghieri, la presenza in contemporanea durante tutti e tre i giorni della quarta edizione di “**centomani, di questa terra**”, appuntamento annuale organizzato dall’associazione **CheftoChef emiliaromagnacuochi** che mette a confronto sul futuro del cibo 50 dei più importanti cuochi della Regione e che si concentrerà soprattutto durante la giornata di **lunedì 20 aprile**,

offrendo al pubblico l'opportunità di assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia emiliano romagnola.

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 **Ciccioli, 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 <http://salumidare.it>

Per informazioni: Relais Antica Corte Pallavicina

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

Tel. 0524.936539

www.acpallavicina.com/relais

relais@acpallavicina.com