

Link:

[http://parma.repubblica.it/cronaca/2014/04/11/news/salumi\\_da\\_re\\_pri\\_mo\\_raduno\\_nazionale\\_norcini-83357150/](http://parma.repubblica.it/cronaca/2014/04/11/news/salumi_da_re_pri_mo_raduno_nazionale_norcini-83357150/)

11 Aprile 2014

## "Salumi da re" , primo raduno nazionale norcini



Gambero Rosso, in collaborazione con l'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (Parma), da domani a lunedì 14 aprile, organizza la prima edizione di 'Salumi da Re', una vera e propria festa del gusto, una preziosa occasione per valorizzare un settore importante e in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, attraverso l'incontro tra le aziende norcine di tutt'Italia.

**Facce da Norcino - Viaggio tra i salumi verdiani**

Uno spazio di approfondimento per i produttori, i tecnici, la rete di vendita dei grandi salumi italiani, ma anche un'occasione per fare il punto su un settore trainante per il comparto agro-

alimentare italiano. In quello che - sotto la guida dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli - è ormai diventato uno degli avamposti riconosciuti del gusto e dell'enogastronomia made in Italy, e in particolare un laboratorio dell'arte della lavorazione del maiale, questa prima edizione mira a riunire il 'gotha' della salumeria nazionale. (segue)

Oltre ai protagonisti della produzione salumiera italiana, parteciperanno alla manifestazione chef e operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari.

Durante la tre giorni, i locali e gli spazi dell'Antica Corte Pallavicina ospiteranno la 'Via dei salumi', un percorso tematico tra gli stand dei produttori di salumi, che avranno la possibilità di far assaggiare ma anche vendere le proprie specialità, di associazioni ed enti del settore, di aziende legate al mondo della norcineria. Oltre a quest'area commerciale, saranno

allestite zone dedicate all'accessoristica e ai materiali della produzione salumiera, all'editoria di settore e alla produzione suinicola. (segue)

Inoltre, lunedì 14 aprile, quasi a stringere un nodo tra un prodotto simbolo e le braccia che lo interpretano, all'Antica Corte Pallavicina si riunisce il meglio della cucina e delle produzioni enogastronomiche dell'Emilia Romagna, presentate direttamente dai migliori chef e produttori della regione: "**Centomani, di questa terra**" è la grande festa organizzata dall'associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo.

Il fitto programma, fatto di momenti di confronto e dibattito diretto tra i protagonisti del mondo della salumeria, comprende laboratori, seminari e convegni ma anche pranzi, cene e aperitivi a tema al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante Al Cavallino Bianco, eventi e iniziative collaterali - come Street Pig Food o Porchettando - fino nella piazza di Polesine, dove sarà allestito un 'Pala Pig'.

Inoltre, a impreziosire la rappresentanza di un'ideale compagine composta dalla 'All Star della Cucina italiana', ad affiancare lo chef Massimo Spigaroli, padrone di casa, saranno presenti chef di successo, come Alda Zambarnardi e Marco Negri, del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoecula. Assaggi anche di Pizza e salumi a cura di Gabriele Bonci e Stefano Callegari.

L'evento, rivolto a tutti i protagonisti della migliore produzione salumiera italiana, sarà aperto al pubblico domani, sabato 12, a partire dalle 14, con inaugurazione e partenza delle degustazioni fra gli stand alle 17 circa.