

Link: <http://www.parmadaily.it/302092/302092/>

17 Marzo 2017

Dopo il successo del 2016 torna “Salumi da Re”



Dopo il successo del 2016, torna Salumi da Re”, quarta edizione del raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, evento ideato e organizzato da Gambero Rosso e da **Antica Corte Pallavicina dedicato alla produzione salumiera italiana di qualità.**

Dall'1 al 3 aprile la maison Spigaroli aprirà di nuovo le porte alla manifestazione ([clicca qui per scaricare il programma](#)) che ha saputo valorizzare un settore importante e in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, diventando punto d'incontro e scambio tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia.

I numeri dello scorso anno confermano l'interesse verso “Salumi da Re”: oltre 60 realtà imprenditoriali partecipanti tra aziende di salumi, pane e lievitati, extrasettore, cantine e birrifici.

Il tema principale della tre giorni sarà i “Salumi innovativi”, declinato in incontri, convegni e laboratori dedicati alle nuove frontiere della produzione salumiera. Per le aziende norcine sarà una preziosa occasione per presentare un salume esclusivo e innovativo di propria produzione. Poi i salumi “Classici”, i “Tradizionali ritrovati” (da pentola e quelli di antiche razze suine) e le specialità salumiere delle zone terremotate. Gli incontri, curati da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della Guida Grandi Salumi, vedranno la partecipazione di esperti del settore e saranno scandite da degustazioni di salumi, con vini e birre artigianali in abbinamento.

Tra le novità di questa edizione di “Salumi da Re” va segnalato anche il Pork Fest, la festa di apertura del raduno prevista per la sera di sabato 1° aprile, con protagoniste tutte le aziende, che potranno vendere e far degustare i loro prodotti. La festa sarà arricchita da momenti di intrattenimento e verrà promossa su tutto il territorio dell'Emilia Romagna.

Domenica 2 sarà invece la volta delle migliori gastronomie e botteghe del gusto italiane, che si sfideranno in perizia e precisione nella Gara di taglio del prosciutto, sia a mano che con l'affettatrice a volano.

A chiudere il secondo giorno della manifestazione sarà l'attesa Cena di Gala, allestita nel ristorante di famiglia Il Cavallino Bianco, poco distante dall'Antica Corte Pallavicina, riservata a produttori, buyers e stampa nazionale.

Nell'edizione 2017 si rafforzerà la sinergia con “Cento mani di questa terra”, l'incontro annuale organizzato dall'Associazione “Chef to chef” che riunisce cuochi stellati, professionisti del gusto, produttori e fornitori dell'Emilia Romagna. La manifestazione, che vivrà il suo clou nella giornata di lunedì 3 aprile, partirà proprio in concomitanza con la quarta edizione di “Salumi da Re”, per una tre giorni all'insegna della qualità e del gusto.