



Link: <http://www.spettacolinews.it/da-sabato-18-lunedì-20-aprile-la-seconda-edizione-di-salumi-da-re-20150362096.html>

13 Marzo 2015

**Da sabato 18 a lunedì 20 aprile, la seconda edizione di “Salumi da Re”**



**Organizzato da Gambero Rosso all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense**

Che del maiale non si butti via niente è cosa nota e sostenuta da una secolare tradizione che, specie in Italia, ha contribuito a creare una vera e propria cultura fondata sulla lavorazione del suino e sul culto dei prodotti che da essa si ottengono. Il risultato, oggi, è un'industria della creatività gastronomica che **Gambero Rosso**, in collaborazione con l'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR), intende celebrare da **sabato 18 a lunedì 20 aprile 2015**, con la seconda edizione di “**Salumi da Re**”.

Nel corso di una tre giorni che – alla vigilia dell'EXPO e in concomitanza con "Cento Mani di questa terra", evento promosso dall'Associazione Emilia Romagna Chef To Chef – porterà in uno dei luoghi sacri del gusto made in Italy aziende norcine di tutta la Penisola, Luciano e Massimo Spigaroli faranno gli onori di casa, aprendo le porte di questo laboratorio dell'arte della lavorazione del maiale alle eccellenze della salumeria nazionale – che avranno l'occasione di fare il punto sulle tecniche di produzione e la rete di vendita – ma anche a semplici appassionati, che potranno avventurarsi nella "**Via dei Salumi**", percorso a tema tra gli stand dei produttori, associazioni ed enti del settore e aziende legate al mondo della norcineria.

All'interno di un programma, che prevede momenti di confronto e dibattito, laboratori seminari e convegni riservati agli addetti ai lavori – con zone dedicate all'accessoristica e ai materiali della produzione salumiera, all'editoria di settore e alla produzione suinicola – anche pranzi, cene e aperitivi a base di salumi al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante Al Cavallino Bianco, eventi e iniziative collaterali che coinvolgeranno anche le strade di Polesine Parmense.