



Link:

http://www.vapensieroviaggi.com/notizie/salumi_da_re_a_polesine_parmense_dai_fratelli_spigaroli

28 Marzo 2014

SALUMI DA RE a Polesine Parmense dai Fratelli Spigaroli



Gambero Rosso, in collaborazione con l'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense, da **sabato 12 a lunedì 14 aprile**, organizza la prima edizione di **Sua Eccellenza Salumi** una vera e propria festa del gusto, una preziosa occasione per valorizzare un settore importante ed in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, attraverso l'incontro tra le aziende norcine di tutt'Italia.



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 di un settore trainante per il comparto agroalimentare italiano. In quello che - sotto la guida dei fratelli **Luciano e Massimo Spigaroli** - è ormai diventato uno degli avamposti riconosciuti del gusto 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.

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



Durante la tre giorni, i locali dell' *Antica Corte Pallavicina* ospiteranno la "**Via dei Salumi**", un percorsi tematico tra gli stand di produttori di salumi - che avranno la possibilità di far assaggiare ma anche vendere le proprie specialità - di associazioni ed enti del settore, si 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 e alla produzione suinicola.



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 alla piazza di Polesine, dove sarà allestito un "*Pala Pig*".



Inoltre, ad 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 Zambonardi** e **Marco Negri** del Ristorante Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del **Festival della Cazooula**. **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 da sabato 12**, a partire dalle 14,00 con inaugurazione e partenza delle degustazioni fra gli stand alle 17,00 circa.