

18 Marzo 2014

Link: <http://www.viniesapori.net/articolo/primo-raduno-nazionale-di-salumieri-norcini-e-allevatori-ideato-e-organizzato-da-gambero-rosso-1803.html>

Primo raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori ideato e organizzato da Gambero Rosso

"Sua Eccellenza Salumi". Da sabato 12 a lunedì 14 aprile all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR). Incontri, degustazioni comparative e mercato dei prodotti in una tre giorni che riunisce la eccellenza salumiera italiana.



Gambero Rosso, in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), 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 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.

Oltre ai protagonisti della produzione salumiera italiana, parteciperanno alla manifestazione chef ed 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.

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, 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 Zambenardi e Marco Negri, del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoela. 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 sabato 12, a partire dalle 14:00, con inaugurazione e partenza delle degustazioni fra gli stand alle 17:00 circa.

Prossimamente sarà diffuso il programma dettagliato, giorno per giorno.

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