

UNA STRAORDINARIA FESTA DEL GUSTO CHE ANDRÀ AVANTI PER TRE GIORNI, DA DOMANI A LUNEDÌ

«Salumi da Re»: l'eccellenza in scena alla Corte Pallavicina

Il primo grande raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori ideato e organizzato da Gambero Rosso

➤ Polesine

DA DOMANI

Polesine è pronto a tuffarsi nell'atteso evento «Salumi da Re», il primo grande raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori ideato e organizzato da Gambero Rosso in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina. Una straordinaria festa del gusto che andrà avanti per tre giorni, da domani a lunedì. Ci saranno incontri, degustazioni comparative e mercato dei prodotti con protagonista l'eccellenza salumiera italiana. 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 manife-

stazione chef ed operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari. Definito, nei dettagli, il programma. La manifestazione, aperta a tutti, partirà dalle 14 di domani con l'apertura dell'evento al pubblico per proseguire, alle 15.30, con la disfida del cicciolo e del salame cotto nello strutto. Alle 17 si terrà l'inaugurazione con le autorità e la degustazione fra gli stand; alle 17.30, «quattro chiacchiere sul maiale», incontro non convenzionale su suini, salumi e dintorni. Alle 18, aperitivo con ciccioli caldi di paio- lo preparato dai norcini dei comuni limitrofi e serviti con polenta e lambrusco. Seguiranno le cene all'Antica Corte Pallavicina e al Cavallino Bianco. E, dalle 19.30, in piazza, nel «Pala Pig» (tensostruttura appositamente montata per l'occasione) appuntamento con la «Pig Night»: la «Pizza pig» dello chef Massimo Gatti, birra artigianale, musica rock e chiusura stand alle 23. Ci saranno le specialità proposte dalle associazioni di Polesine e musica a volontà con i Dj di Ra-

dio Soppalco e col gruppo «The Stalkers» (dalle 22), Domenica alle 9.30, apertura degli stand; alle 10, appuntamento con «A qualcun piace caldo», incontro degustazione con salumi cotti e da pentola con Valentino Bega che racconterà la salama da sugo. Alle 11, «Salumi e salute», tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche, quanto e come mangiarli e «A scuola dal Norcino» con i salumi spiegati ai più piccoli. Sempre intorno alle 11 riaprirà i battenti anche il «Pala Pig» con la cucina delle associazioni locali. A mezzogiorno, «Del maiale non si butta via niente»: come usare i tagli meno nobili del suino (incontro/assaggi con street food e fast food a base di maiale e salumi accompagnati da Lambrusco e Fortana). Alle 13, «Pizza e salumi», come valorizzarli fuori e dentro il forno dei pizzaioli; carne di maiale cotta in crosta di pane e pizza con Gabriele Bonci; pizza napoletana e salumi con Stefano Calligaris. Quindi, pranzo all'Antica Corte Pallavicina, al Cavallino Bianco e al Pala Pig con «Pig Boys». Alle 14.30,



«Sentire i salumi», analisi sensoriale e formazione di figure professionali esperte nella degustazione dei salumi. Alle 15.30 «Il rosa e il nero», le razze dei maiali rustici autoctoni, fonte di salumi da premio, con la partecipazione dell'esperto di genetica dell'Anas Luigi Tacchi, con degustazione comparativa di salumi di suino convenzionale e di suino nero. Alle 16, «Cazooula a merenda» realizzata da Alda Zambarnardi e Marco Negri, gli chef del ristorante «Il Garibaldi» di Cantù che hanno vinto l'edizione 2014 del Festival della Cazooula, e griglie giganti. Alle 16.30 «Matrimoni d'amore»: abbinare i salumi con pane, vino e birra, con la partecipazione di Giorgio Melandri e Mauro Pelle-

grini. Alle 17.30, «Dentro il salame»: i principali ingredienti impiegati nella produzione salumiera con la partecipazione di Guido Stecchi dell'Accademia delle 5T. Alle 20 chiusura degli stand seguita dalla cena di gala con espositori e sponsor. Lunedì 14 aprile, alle 9.30, apertura stand e alle 11.30 «Santi, cuochi, norcini e l'arte del trinciante», quattro chiacchiere tra mito, storia e religiosità con Marino Niola. Alle 13, «Porchettato» con realizzazione e cottura della porchetta in diretta. Alle 15.30 «Solo maiale?», incontro degustazione di salumi realizzati con carni alternative a quelle suine, halal e kosher. Alle 18 l'evento chiuderà. ✖ Paolo Panni

«Centomani»

Show cooking dei migliori chef

POLESINE - Sempre all'Antica Corte Pallavicina dei Fratelli Spigaroli, rinnovando un appuntamento che va avanti ormai da qualche anno, si riunisce ancora una volta il meglio della cucina e delle produzioni enogastronomiche dell'Emilia Romagna, presentate direttamente dai migliori chef e produttori della regione, membri dell'Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi. «Centomani, di questa terra» è una spettacolare festa (quest'anno si terrà lunedì a partire dalle 10 e per tutta la giornata) in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confronteranno sul futuro del cibo attraverso un ricco calendario articolato in otto forum di approfondimento della durata di un'ora ciascuno nel corso dei quali sono previsti gli interventi di una cinquantina di illustri ospiti. E offrono al pubblico, con una serie di coinvolgenti show cooking, l'opportunità di assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia regionale interpretata da oltre 40 chef. Show cooking che saranno presentati dagli studenti del Master Comet - Cultura, Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale dell'Università di Parma. Nella corte sarà anche allestito un mercato delle eccellenze enogastronomiche dei soci di CheftoChef. Per info 0524.936539. ✖ P.P.

DOMANI A SISSA

Tredici spalle crude in gara per vincere lo scettro di regina

SISSA

Sarà all'insegna di una golosa competizione il debutto dell'Arcisodalizio di questo ghiotto salume

Tredici spalle crude pronte ad essere assaporate e valutate per determinare la Spalla cruda suprema e la Gran spalla cruda 2014. Sarà all'insegna di una golosa competizione il debutto dell'Arcisodalizio della spalla cruda.

Domani alle 18 è previsto l'arrivo dei tredici concorrenti nella sala Grazia Cavanna della barchessa di Agriform. Dopo il saluto del presidente dell'Arcisodalizio Renato Pezzarossa avrà inizio la competizione con la degustazione delle spalle in gara per determinare la Spalla cruda suprema, premio che sarà assegnato in base al giudizio dei componenti dell'Arcisodalizio, e la Gran spalla cruda, riconoscimento frutto della valutazione dei partecipanti alla cena ad invito che se-



guirà alla competizione.

L'evento è patrocinato dai comuni di San Secondo e Sissa Trecasali oltre che dalla Camera di Commercio di Parma. L'Arcisodalizio è nato su iniziativa di un gruppo di amici di San Secondo ispirati dalla volontà di valorizzare la

spalla cruda, ottimo quanto poco conosciuto prodotto della norcineria della Bassa, e coinvolge i territori comunali di Mezzani, Colorno, Torfille, Sissa Trecasali, San Secondo, Roccabianca, Fontanelato, Soragna, Busseto, Polesine e Zibello. ✖ c.cal.



DOMENICA A ZIBELLO

Una merenda per far onore al culatello

Domenica pomeriggio torna a Zibello l'evento dal titolo «Intermezzo al culatello di Zibello». Una speciale occasione per gustare una merenda tipica, a base di specialità del territorio, in una location suggestiva e prestigiosa qual è il chiostro del cinquecentesco ex convento dei Padri Domenicani. A promuovere l'appuntamento è la Pro loco col patrocinio del Comune. Dalle 17 alle 20 si potranno gustare culatello di Zibello Dop e Parmigiano Reggiano, «bagnati» dal vino Fortana del Taro. In più, torta fritta ed altre specialità «di stagione», a sorpresa. Dopo questo primo appuntamento del 2014, le merende a base di prodotti tipici e di nicchia, sempre nel chiostro dell'ex convento domenicano, torneranno ogni seconda domenica del mese, sempre dalle 17 alle 20. Un modo in più per valorizzare le produzioni tipiche locali. Nella stessa fascia oraria, al piano terra dell'ex convento, saranno anche aperti il Museo della civiltà contadina «Giuseppe Riccardi» ed il museo dei reperti bellici (voluti e fondato sempre dal compianto dottor Riccardi). Info allo 052499128. ✖ P.P.

DOMENICA A FONTANELATO

In Rocca a tutto gusto

Domenica a tutto gusto in Rocca Sanvitale grazie all'iniziativa «Il Gusto del Cammino»: si degustano i vini in Rocca: una speciale visita guidata che accompagnerà i partecipanti alla scoperta del paese della Bassa. Partendo dal Santuario delle Beate Vergine del Rosario, dal Voltone e dall'antica fossa circondariale, si percorrerà il centro storico fino ad arrivare alla Rocca Sanvitale, nel cuore del borgo. Percorsi inediti al termine dei quali saranno proposte degustazioni di Parmigiano Reggiano affiancate ai vini dell'azienda Agricola Lamoretti. La prenotazione è obbligatoria e i prezzi vanno dai 10 euro della sola degustazione ai 17,50 dell'opzione visita al borgo e castello con degustazione. Per info tel. 0521.829055; iat@fontanelato.org.

PICCOLA PUBBLICITÀ

ANNUNCI ECONOMICI

Questi avvisi si ricevono tutti i giorni feriali presso gli uffici della Società PUBLIEDI s.r.l. via Saffi, 80/D - Parma - Tel. 0521.464111. Il prezzo deve essere corrisposto anticipatamente. Esso risulta dal numero delle parole (minimo 10, sdoppiando quelle artificiosamente composte). Non sono ammessi annunci che contengano richieste di foto, denaro e francobolli per la risposta. Le offerte di impiego e di lavoro si intendono rivolte ad ambo i sessi, Legge 903 del 9/12/1977. Tutte le lettere indirizzate alle caselle PUBLIEDI debbono essere inviate per posta ordinaria e saranno respinte se assicurate o raccomandate.

2 CAPITALI SOCIETÀ AZIENDE NEGOZI

ACQUISTIAMO CONTO TERZI attività industriali, artigianali, commerciali, turistiche, alberghiere, immobiliari, aziende agricole, bar. Clientela selezionata paga contanti. Business Services Group 02.29518272.

STUDIO2C-0521.230313: Avviato/ conosciuto Ristorante in Parma, 50 coperti, vendiamo. Possibilità affitto STUDIO2C-0521.230313: Cediamo quote circolo ricreativo avviatissimo anche solo 50%. Occasione.

3 LOCALI APPARTAMENTI OFFERTE

VENDIAMO APPARTAMENTO Via Cavour, ristrutturato, con ascensore, ottimo prezzo. CeD. 0521.230313

6 AFFITTI OFFERTE

STUDIO2C-0521.230313: Affittiamo ufficio mq 130, termoautonomo, ottime condizioni, CeD.

VENDESI /AFFITTASI (Efsa), occasione, libero, ampia metratura, doppi servizi, finemente ristrutturato. 348.4412242.

8 AUTO MOTO SPORT

ACQUISTIAMO AUTOMOBILI USATE recenti, pagamento contanti, passaggio immediato. Autosalone Modauto Trecasali. 0521.878748

11 RAPPRESENTANTI VIAGGIATORI OFFERTE

CONCESSIONARIO METALMECCANICO cerca agente pluri per rapporto collaborazione in province Parma e Reggio. Produttori: rettili metalliche, lamiere forate - grigliati. Tel. 0371.219325

13 OFFERTE IMPIEGO

STUDIO TECNICO di progettazione meccanica cerca disegnatore Cad, info@studiodelorusso.it

16 DOMANDE LAVORO

CERCO LAVORO come badante, pulizie, baby-sitter. 327.9055755

17 PRESTAZIONI PROFESSIONALI

ALINA PAUSA RELAX body massage, tantra, olio caldo prostologia relax. 327.1927793

A PARMA esegue massaggi rilassanti corpo. 320.3071985

A PARMA giovane ragazza giapponese esegue massaggi rilassanti. 377.8396649

CENTRO ESTETICO UNISEX esegue massaggi, rilassante tutto corpo. 0521.494053 329.7174810.

AVIS Parma diventa anche tu donatore 0521-980609

18 VILLEGGIATURE

AFFITTO STAGIONALE Sestri Levante ampio bilocale centrale, zona comodissima e silenziosa distante 150 metri dal centro pedonale e 250 metri dal mare. L'alloggio è situato in condominio al primo piano con ascensore ed è composto da ingresso, ampio soggiorno con zona cottura, camera matrimoniale, bagno con doccia, 4 posti letto (2 + 2 in divano letto). Aria condizionata. Arredi moderni in ottimo stato. Lavatrice, tv schermo piatto, ferro da stiro, forno, frigo con freezer. Posti auto liberi, ma non assegnati. Animali non ammessi. Per info Giovanna 349.8353171

A PINARELLA DI CERVIA (RA) affittasi appartamenti in villette, giardino, direttamente mare, pineta. Vicinanze terme, 8 km Mirabilandia. Disponibile anche residence «Idea Vacanze»: spiaggia privata, animazione, parco giochi. 0544.988570 - 0544.987141 - www.agenziainternazionale.com

19 MATRIMONIALI

0521.286932 MEETINGCENTER 32enne, bellissima ragazza, cerca compagno per sempre! Parma, via Verdi, 6. Tel. 0521.286932 - 348.4141241

20 MESSAGGI PERSONALI

FABIANA accompagnatrice mora, giovane, dolce, solare, simpatica e stupenda. 389.4883497

SIGNORA a Parma superelax italiana bellissima, raffinata, completa, riservata. 334.7770875

27 ANNUNCI VARI

CARTOMANTE SENSITIVA ISIS leggo tarocchi e rune. Telefonare al 370.3210158.

diventa socio della Lega italiana per la lotta contro i tumori