

EXCELLENCE

HORECA

Ristorazione
Hotellerie
Caffè, Locali e Bar

PRODUTTORI

Food
Beverage
Tasting
Attrezzature

EVENTI

We Love Tasting

SERVIZI

General Contractor

JUNIOR CHEF

L'evento
Il programma
I docenti
I partner
Prenota il tuo stand

Link: <http://excellencemagazine.it/salumi-da-re-4/#.U0ZoWtJdXE0>

3 Aprile 2014

SALUMI DA RE



Un evento gustoso e unico nel suo genere. Così può essere definita la tre giorni degli insaccati che si svolgerà dal 12 al 14 aprile all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense. Un luogo, architettonicamente e gastronomicamente straordinario, che è una storica dimora, oggi sede di un Relais, di un ristorante stellato e di un laboratorio

dell'arte della lavorazione del maiale. Proprio qui Luciano e Massimo Spigaroli, i padroni di casa, ospiteranno la manifestazione *Salumi da re* ideata e organizzata dal Gambero Rosso con la loro collaborazione. Sarà una kermesse ambiziosa e inedita, in cui i protagonisti assoluti saranno i salumi, festeggiati anche con lo scopo di valorizzare un settore importante dell'enogastronomia italiana in continua evoluzione.

Vari gli attori, dalle aziende norcine di tutta Italia agli **chef e operatori della ristorazione, fino ai**

giornalisti, ai selezionatori e ai buyers di specialità alimentari. Così in uno degli avamposti del gusto più rinomati del made in Italy, si riunirà il gotha della salumeria nazionale per avviare un confronto tra produttori, tecnici e rete di vendita dei salumi nostrani oltre che per fare il punto sulla situazione di uno dei settori più trainanti della gastronomia del Bel Paese. Primo raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori vi si terranno incontri, degustazioni comparative e mercato dei prodotti; nei locali e negli spazi dell'Antica Corte Pallavicina si potrà anche percorrere la “**Via dei Salumi**”, un itinerario tematico che si snoderà tra gli stand dei produttori di insaccati (che avranno la possibilità di far assaggiare, ma anche vendere le proprie specialità), delle associazioni, degli enti del settore e delle aziende legate al mondo della norcineria. Oltre a quest'area saranno allestite zone dedicate all'accessoristica e ai materiali della produzione salumiera, all'editoria di settore e alla produzione suinicola.



Massimo Spigaroli

Ai momenti di confronto e dibattito diretto tra i protagonisti del mondo della salumeria faranno eco laboratori, seminari e convegni ma anche pranzi, cene e aperitivi a tema. Non mancheranno eventi e iniziative collaterali, come la **Street Pig Food e Porchettando**. A impreziosire la golosa maratona saranno chef di successo come **Alda Zambenardi** e **Marco Negri**(del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del **Festival della Cazoecula**), che affiancheranno il patron della location, lo chef **Massimo Spigaroli**.

L'evento sarà aperto al pubblico sabato 12, a partire dalle 14:00