

la GAZZETTA dell'Emilia
& dintorni...



PIACENZA



PARMA



REGGIO EMILIA



MODENA

{ Un progetto editoriale innovativo }



Link: <http://www.gazzettadellemia.it/dove-andiamo/40-dove-andiamo/4927-modena-salumi-da-re-street-pig-food-da-applauso.html>

15 Aprile 2014

PARMA - "SALUMI DA RE": STREET PIG FOOD DA APPLAUSO



Si è conclusa l'edizione zero del raduno nazionale organizzato da Gambero Rosso all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) -

Parma, 15 aprile 2014 -

La "Via dei Salumi" che porta all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), ha visto per tre giorni - dal 12 al 14 aprile 2014 - ogni genere di espressione di gradimento da parte dei tanti visitatori dell'edizione zero di "Salumi da Re", il raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori voluto da Gambero Rosso e dai fratelli Luciano e Massimo Spigaroli, aperto anche a chef, ristoratori e buyers

di specialità alimentari. Una strada protetta dalla chiesetta della Madonnina del Po alla quale, per il restauro, vanno i proventi della gara del “Tiro al salame” raccolti durante le tre giornate.

Il percorso tematico tra gli stand specializzati in **street pig food**, ha condotto i buongustai verso gli spazi dell’Antica Corte Pallavicina, dove la “**Disfida del cicciolo**” ha dato inizio alla kermesse. Oltre a culatelli, prosciutti, spalle cotte e salami, si sono assaggiate anche prelibatezze più insolite come la cazoela preparata da **Alda Zambernardi** e **Marco Negri**, chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù (vincitori dell’edizione 2014 del Festival della Cazoela), il gelato alla mortadella dello chef **Marco Dallabona** della “Stella d’oro” di Soragna e la pizza napoletana tortellino di **Stefano Callegari**.

Non solo affettati eccellenti ma anche parole autorevoli sul “Grande palco del Maiale” hanno fatto il punto su un settore trainante per il comparto agro-alimentare italiano, approfondendo altresì l’aspetto nutrizionale dei salumi attraverso seminari e dibattiti per i produttori, i tecnici e la rete di vendita in vista (anche) dell’Expo 2015.

A pranzo e a cena il **relais Antica Corte Pallavicina**, il **ristorante Al Cavallino Bianco** e il “Pala Pig” allestito nella piazza di Polesine sono stati poi teatro degli eventi gastronomici collaterali.

A chiudere la tre giorni culinaria è stato “**CheftoChef – emiliaromagnacuchi**” con la mega festa della cucina emiliano romagnola che per il terzo anno consecutivo nella stessa location ha fatto stringere le “**Centomani di questa terra**”. Show cooking ed incontri tematici hanno coinvolto il pubblico nel grande discorso del futuro del cibo. Gli chef stellati hanno visitato gli stand dei produttori degustando, apprezzando e posando per foto ricordo dai contorni appetitosi. Il gemellaggio tra “**Centomani**” e “**Salumi da Re**” è stato infine felicemente immortalato da uno scatto che ha unito come in una grande famiglia chi produce con chi elabora i migliori salumi d’Italia.