

Link: <http://www.gazzettadiparma.it/news/polesine/180275/-Salumi-da-Re--.html>

11 Aprile 2014

«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 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 manifestazione 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 paiolo 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 Radio 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 piccolo. 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 Callegari. 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, «Cazoeula a merenda» realizzata da Alda Zambernardi e Marco Negri, gli chef del ristorante «Il Garibaldi» di Cantù che hanno vinto l'edizione 2014 del Festival della Cazoeula, 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 Pellegrini. 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, «Porchettando» 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.