

Link:

http://www.gustovino.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2548:salumi-da-re&catid=1:eventi

10 Aprile 2014

SALUMI DA RE



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

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 "**Salumi da Re**" 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 Zambernardi 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.

CALENDARIO EVENTO

Sabato 12 aprile

Ore 14.00 – apertura dell'evento al pubblico

Ore 17.00 – inaugurazione con autorità e degustazione fra gli stand

Ore 17.30 – "Quattro chiacchiere sul maiale": incontro non convenzionale su suini, salumi e dintorni

Ore 19.00 – "Disfida del cicciolo": aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi e serviti con polenta e Lambrusco

Ore 20.30 – Le cene:

- relais Antica Corte Pallavicina: "Il Maiale Stellato".

- ristorante Al Cavallino Bianco: "A tutto Maiale"

Dalle ore 20.00 – Nel "Pala Pig", in Piazza a Polesine, si volgerà la "Pig Night": la "Pizza Pig" dello chef Massimo Gatti, birra artigianale e musica rock, organizzato dai giovani della zona

Ore 23.00 – chiusura stand

Domenica 13 aprile

Ore 9.30 – apertura stand

Ore 10.00 – "Pane e salame, il principe della merenda": incontro/degustazione delle principali tipologie di salame italiano

Ore 11.00 – "A qualcuno piace caldo": incontro/degustazione con salumi cotti e da pentola

Ore 12.00 – "Salumi e salute": tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche, quanto e come mangiarli. "A scuola dal Norcino": i salumi spiegati ai più piccoli.

Ore 13.00 – "Pizza e salumi": come valorizzarli fuori e dentro il forno dei pizzaioli. Carne di maiale in crosta di pane e pizza di Gabriele Bonci – Pizza salt'inbocca con prosciutto e pizza tortellino con mortadella di Stefano Callegari

Ore 13.00 – pranzo:

- "Grande Cazoela" (realizzata da Alda Zambernardi e Marco Negri, gli chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù che hanno vinto l'edizione 2014 del Festival della Cazoela) e griglie giganti

- Ristorante Al Cavallino Bianco: "A tutto maiale", gran buffet a base di suino e derivati

Ore 14.30 – "Sentire i salumi": analisi sensoriale e formazione di figure professionali esperte nella degustazione dei salumi

Ore 15.30 – "Il Rosa e il Nero": le razze dei maiali rustici autoctoni, fonte di salumi da premio – Degustazione comparativa di salumi di suino convenzionale e di suino nero

Ore 16.30 – "Matrimoni d'amore": abbinare i salumi con pane, vino e birra

Ore 17.30 – "Dentro il salume": i principali ingredienti impiegati nella produzione salumiera – Conservanti, antiossidanti e additivi – Degustazione comparativa di salami con e senza conservanti

Ore 20.30 - Cena

Ore 23.00 – Chiusura stand

Eventi e iniziative collaterali

"Il gran palco del Maiale": uno spazio esclusivo, dedicato ad una vera e propria butchery class, con dimostrazione e discussione sui grandi protagonisti (spalla cruda, spalla cotta, culatello...)

Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria

Recinto con le razze suine a confronto

Laboratori del maiale

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna

Gara di taglio di prosciutti

Gara di "Tiro al salame" (gioco per i bambini)

Lunedì 14 aprile

Ore 9.30 – apertura stand

Ore 10.30 – "I maiale del mare": la salumeria ittica a base di tonno, palamita, molluschi

Ore 11.30 – "Santi, cuochi, norcini e l'arte del trinciante": breve storia della salumeria (nel sagrato della chiesetta di Polesine Parmense)

Ore 11.30 – "Porchettando": realizzazione e cottura della porchetta in diretta

Ore 12.30 – "Del maiale non si butta via niente": come usare i tagli meno nobili del suino – Incontro/degustazione con street food e fast food a base di maiale e salumi, accompagnati da Lambrusco e Fortana

Ore 14.30 – "Solo maiale?" Incontro/degustazione di salumi realizzati con carni alternative a quelle suine, halal e kosher

Ore 15.30 – "Un fil di fumo": incontro/degustazione di salumi affumicati

Ore 16.30 – "Cucinare con i salumi": grandi chef raccontano come rendere il salume protagonista dei loro piatti, valorizzandolo con abbinamenti e cotture ideali

Ore 18.00 – chiusura stand ed evento

Eventi e iniziative collaterali

"Il gran palco del Maiale": uno spazio esclusivo, dedicato ad una vera e propria butchery class

Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria

Recinto con le razze suine a confronto

Laboratori del maiale

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna

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

Ufficio stampa -> <http://www.ellastudio.it>



Ufficio stampa Gambero Rosso

press.canale@gamberorosso.it

Ufficio stampa: Ella Studio di Carla Soffritti e C.

Via Capanna 18 – 43038 Sala Baganza (PR)

Telefono +39 0521.336376 Cellulare: 335.8388895 fax 0521.338699

E-mail info@ella.it Sito web www.ella.it

Dal sito www.ella.it è possibile scaricare testi e immagini (alta risoluzione)