

Link: <http://www.ilgiornaledelpo.it/tutto-il-maiale-minuto-per-minuto/>

9 Aprile 2014

Tutto il maiale, minuto per minuto

Da sabato 12 a lunedì 14 aprile, con **Salumi da Re**, Gambero Rosso riunisce all'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR) il gotha della salumeria italiana



Che tra l'Emilia Romagna e il maiale ci fosse un rapporto speciale, difficile da comprendere in ogni altra zona d'Italia, non è mai stato un segreto. Ancora non era mai stata organizzata però una cerimonia che potesse suggellare questa reciproca passione, mettendo a confronto tutti gli attori di un settore che in questa terra è una vera e propria cultura, quando non addirittura un culto. Ecco allora che, da sabato 12 a lunedì 14 aprile 2014, Gambero Rosso, in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR), organizza Salumi da Re, il primo raduno nazionale di

salumieri, norcini e allevatori – ma aperto anche a chef ed operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari – con incontri, degustazioni comparative e mercato dei prodotti per riunire l'eccellenza salumiera italiana.

In occasione dell'evento l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli, uno degli avamposti del gusto e dell'enogastronomia made in Italy, ospiterà anche la "Via dei Salumi", un percorso tematico tra gli stand dei produttori, delle associazioni e degli enti del settore, di aziende legate al mondo della norcineria. Inoltre, Lunedì 14 aprile, quasi a stringere un nodo tra un prodotto simbolo e le braccia che lo interpretano, all'Antica Corte Pallavicina si riunisce il meglio della cucina e delle produzioni enogastronomiche dell'Emilia Romagna, presentate direttamente dai migliori chef e produttori della regione: "centomani, di questa terra" è la grande festa organizzata dall'associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi in cui cuochi, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo.

Il programma di "Salumi da Re" è davvero maestoso. Si comincia il pomeriggio del 12 aprile, con l'apertura al pubblico e "Quattro chiacchiere sul maiale": incontro non convenzionale su suini, salumi e dintorni, seguito dalla "Disfida del cicciolo e del salame fritto nello strutto", un aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi e serviti con polenta e Lambrusco. E mentre nel "Pala Pig", allestito in Piazza a Polesine, impazza la "Pig Night" – con la "Pizza Pig" dello chef Massimo Gatti, birra artigianale e musica rock – al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante "Al Cavallino Bianco" le cene tematiche "Il Maiale Stellato" e "A tutto Maiale" celebrano sulla tavola il dominio incontrastato della cucina a base di suino.



La mattina del 13 aprile, dopo l'apertura degli stand, "A qualcuno piace caldo", incontro/degustazione con aziende ed esperti di enogastronomia che parleranno dei salumi cotti e da pentola: Valentino Bega sulla salama da sugo, Lovison sul musetto, Meggiolaro sul prosciutto arrosto, Ibis sulla mortadella e sul culatello cotto. Dalle 11.00, "Salumi e salute" è un tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche e regole per non abusare del maiale a tavola, mentre "A scuola dal Norcino" vuole essere

un modo per spiegare anche ai più piccoli il mondo dei salumi. Dal luogo comune alle buone maniere, "Del maiale non si butta via niente" propone un incontro/degustazione con street food e fast food a base di maiale e salumi, accompagnati da Lambrusco e Fortana, per imparare ad usare correttamente i tagli meno nobili del suino. Due eccellenze della cucina italiana si incontrano idealmente in "Pizza e salumi", una vera e propria lezione su come valorizzarne la combinazione. A dimostrazione dei possibili esiti, Gabriele Bonci prepara una Carne di maiale in crosta di pane e pizza, mentre Stefano Callegari sforna una Pizza salt'inbocca con prosciutto e una pizza tortellino con mortadella. Il pranzo è il palcoscenico per la "Grande Cazoecula" (realizzata da Alda Zambernardi e Marco Negri, gli chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazoecula) e per le griglie giganti, mentre Al Cavallino Bianco, "A tutto maiale" propone un gran buffet a base di suino e derivati. A partire dalle 14.30, "Sentire i Salumi", "Il Rosa e il Nero" e "Dentro il salume", un serie di incontri sui metodi di produzione, lavorazione e allevamento, dedicati agli addetti del settore ma anche momenti istruttivi dedicati ai palati fini, che – all'interno di "Matrimoni d'amore", possono imparare ad abbinare i salumi con pane, vino e birra senza affidarsi all'improvvisazione.

In conclusione, dalla mattina di lunedì 14 aprile, "Santi, cuochi, norcini e l'arte del trinciante" propone una breve storia della salumeria con Marino Niola, seguito da "Porchettando" con realizzazione e cottura della porchetta in diretta – e da "Salumi e industria", incontro con importanti nomi dell'industria salumiera italiana per parlare di qualità e grandi numeri.

A fare da contorno, per tutta la durata della manifestazione, eventi e iniziative collaterali. Tra tutte, vale la pena citare "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...) – lo Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria, un recinto con le razze suine a confronto, i Laboratori del maiale, una selezione di Street pig food (street food a base di derivati del maiale), degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna, gara di taglio di prosciutti e gara di "Tiro al salame" per i bambini.



Per l'occasione, VA PENSIERO VIAGGI (www.vapensieroviaggi.com | info@vapensieroviaggi.com | tel. +39.0524.92272) propone pacchetti speciali di una o due notti in camera doppia con american buffet breakfast presso lo StarHotel du Parc 4**** di Parma con cena "Inno al Maiale", a partire da 99 euro a persona.

Altri pacchetti turistici personalizzati, di uno o più giorni, sono inoltre prenotabili presso VA PENSIERO VIAGGI (www.vapensieroviaggi.com | info@vapensieroviaggi.com | tel. +39.0524.92272) e FOOD VALLEY TRAVEL (www.foodvalleytravel.com/ | info@foodvalleytravel.com | tel.

+39.0521.798515).

La partecipazione alla manifestazione è gratuita ma è consigliata la prenotazione online sul sito www.gamberorosso.it

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