

Mangio Tipico

sagre, feste, ricette e prodotti tipici in Emilia Romagna e dintorni

Link: <http://www.mangiotipico.it/2014/sagre-sagre/emilia-romagna-sagre/parma-sagre-feste/salumi-da-re-il-primo-raduno-nazionale-di-salumieri-norcini-e-allevatori/>

10 Aprile 2014

Salumi da re: il primo raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori



Salumi da Re è la prima iniziativa dedicata al gusto che Gambero Rosso ha ideato nel 2014 per festeggiare le eccellenze della salumeria italiana; la manifestazione consiste in una tre giorni con assaggi, degustazioni comparative e incontri, all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR). 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, dal 12 al 14 aprile 2014, i locali e gli spazi dell'Antica Corte Pallavicina ospiteranno la "Via dei Salumi", un percorso 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 programma comprende inoltre 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”. Ad affiancare lo chef Massimo Spigaroli, padrone di casa, saranno inoltre presenti chef di successo come Alda Zambernardi e Marco Negri, del ristorante Il Garibaldi di Cantù, vincitori dell'edizione 2014 del Festival della Cazooula.

Previsti inoltre assaggi di pizza e salumi a cura di Gabriele Bonci e Stefano Callegari.

Il Calendario dell'Evento

Sabato 12 aprile

14.00 – apertura dell'evento al pubblico

17.00 – inaugurazione con autorità e degustazione fra gli stand

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

19.00 – “Disfida del cicciolo e del salame fritto nello strutto”: aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi e serviti con polenta e Lambrusco

20.30 – Le cene:

nel relais Antica Corte Pallavicina: “Il Maiale Stellato”

nel ristorante Al Cavallino Bianco: “A tutto maiale”

Dalle 20.00 – Nel “Pala Pig”, in Piazza a Polesine, si svolgerà la “Pig Night”: la “Pizza pig” dello chef Massimo Gatti, birra artigianale e musica rock, organizzato da e per i giovani della zona

23.00 – Chiusura stand

Domenica 13 aprile

09.30 – Apertura stand

10.00 – “A qualcuno piace caldo”: incontro/degustazione con salumi cotti e da pentola (prosciutto cotto, mortadella, cotechino, zampone, cappello di prete, salama da sugo...)

11.00 – “Salumi e salute”: tutorial con valori nutrizionali, schede tecniche, quanto e come mangiarli – A Scuola dal Norcino: i salumi spiegati ai più piccoli

12.00 – “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)

13.00 – “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

13.00 – il pranzo:

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

nel ristorante Al Cavallino Bianco: “A tutto maiale”, gran buffet a base di suino e derivati

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

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

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

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

20.30 – Cena di gala con espositori e sponsor

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 dei salumi

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

Mattina

09.30 – Apertura stand

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

13.00 – “Porchettando”: realizzazione e cottura della porchetta in diretta

Pomeriggio:

15.30 – “Solo maiale?” Incontro/degustazione di salumi realizzati con carni alternative a quelle suine, halal e kosher

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 dei salumi

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

Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna

Salumi da Re è in programma dal 12 al 14 aprile 2014.

Vi preghiamo di controllare aggiornamenti sull'evento sul sito dell'ente organizzatore: [Salumi da Re 2014](#)