

Link:

<http://www.gazzettadiparma.it/evento/eventi/423469/un-weekend-tra-maghi--trekking-e-sapori-golosi.html>

31 Marzo 2017

## Un weekend con maghi, trekking e sapori golosi



### POLESINE INCORONA I "SALUMI DA RE"

Dopo il successo delle tre precedenti edizioni torna, all'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine, sabato, domenica e lunedì, l'appuntamento con «Salumi da Re», raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri. L'evento, molto atteso, è ideato e organizzato da Gambero Rosso e dall'Antica Corte Pallavicina con la collaborazione di Chef to Chef Emiliariomagnacuochi, il patrocinio della Regione ed è dedicato alla produzione salumiera italiana di qualità. Il tema della manifestazione sarà «I

salumi innovativi». La tre giorni, ospiterà incontri, convegni e laboratori coordinati dedicati alle nuove frontiere della produzione norcina. L'edizione 2017 presenterà tante novità, tra cui il «Pork Fest»: una grande festa di apertura, prevista per domani sera, che darà la possibilità alle aziende di essere protagoniste attraverso la vendita dei propri prodotti e, ove possibile, di piccole preparazioni. Altra novità del programma sarà la «Gara di taglio a mano del prosciutto». Tra le conferme, invece, la Cena di Gala al Cavallino Bianco, prevista per domenica riservata a produttori, buyers e stampa nazionale: appuntamento dedicato esclusivamente ai protagonisti di «Salumi da Re 2017». Nel lungo weekend di Polesine si ritroveranno medie e piccole aziende norcine di tutta Italia. Si parte sabato alle 11, con l'inaugurazione della mostra mercato della migliore salumeria italiana (e con birre e vini di qualità) alla presenza dell'assessore regionale Simona Caselli per proseguire alle 12.30 e alle 16, in corte, con «Ciccioli & chiacchiere» con preparazione della cicciolata sull'aia e racconti dei «masalèn». Alle 13.30, al gran palco del maiale, concorso «Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani», con panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri, assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e presieduta da Max Mariola. Domenica gli stand riapriranno alle 9.30. Alle 11 si terrà la gara di taglio del prosciutto a mano e a macchina e dalle 12 «Spigaroli's pig buffet». Nuovi incontri e dibattiti poi nel corso del pomeriggio. Il programma completo e dettagliato può essere visionato sul sito [salumidare.it](http://salumidare.it). Lunedì, infine, sarà la volta di «Centomani di questa terra», la festa dei soci e degli amici di CheftoChef emiliaromagnacuochi, in programma dalle 10 alle 19. Un'intera giornata di aggiornamento e di aggregazione che permette di riunire i 50 migliori chef dell'Emilia Romagna e i 50 produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere, i gourmet, gli esperti del settore agroalimentare e naturalmente i giovani talenti. Rinnovata la formula dell'evento, che affiancherà alla parte espositiva con tutti i produttori soci presenti, laboratori aperti con cooking show in cui 3 chef alla volta si metteranno al lavoro sul Parmigiano Reggiano di montagna, numerosi interventi sotto forma di keynote speech per fornire spunti di riflessione in diversi ambiti gastronomici. Il tema portante dell'edizione di quest'anno sarà «La sfida glocal: saperi tradizionali e competenze competitive per costruire nuove opportunità».