

Link: <http://www.ilgourmeterrante.it/sito/gambero-rosso-antica-corte-pallavicina-presentano-salumi-re/>

21 Marzo 2017



Gambero Rosso e **Antica Corte Pallavicina** presentano "Salumi da Re"

*Relais Antica Corte Pallavicina
Strada del Palazzo Due Torri 3,
Polesine Zibello (PR)*

www.acpallavicina.com/relais

Ma quante cose ci sono in questi giorni? ... tutto nella vita non si può fare ... prima o poi ci verrò a quest'evento. Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina presentano "Salumi da Re" Polesine Zibello (PR)

Dopo il successo del 2016, torna "Salumi da Re", quarta edizione del raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, evento ideato e organizzato da Gambero Rosso e da Antica Corte Pallavicina dedicato alla produzione salumiera italiana di qualità.

Dall'1 al 3 aprile la maison Spigaroli aprirà di nuovo le porte alla manifestazione che ha saputo valorizzare un settore importante e in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, diventando punto d'incontro e scambio tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia.

I numeri dello scorso anno confermano l'interesse verso "Salumi da Re": oltre 60 realtà imprenditoriali partecipanti tra aziende di salumi, pane e lievitati, extrasettore, cantine e birrifici.

Il tema principale della tre giorni sarà i "Salumi innovativi", declinato in incontri, convegni e laboratori dedicati alle nuove frontiere della produzione salumiera. Per le aziende norcine sarà una preziosa occasione per presentare un salume esclusivo e innovativo di propria produzione. Poi i salumi "Classici", i "Tradizionali ritrovati" (da pentola e quelli di antiche razze suine) e le specialità salumiere delle zone terremotate. Gli incontri, curati da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso e curatrice della Guida Grandi Salumi, vedranno la

partecipazione di esperti del settore e saranno scandite da degustazioni di salumi, con vini e birre artigianali in abbinamento.

Tra le novità di questa edizione di "Salumi da Re" va segnalato anche il Pork Fest, la festa di apertura del raduno prevista per la sera di sabato 1° aprile, con protagoniste tutte le aziende, che potranno vendere e far degustare i loro prodotti. La festa sarà arricchita da momenti di intrattenimento e verrà promossa su tutto il territorio dell'Emilia Romagna.

Domenica 2 sarà invece la volta delle migliori gastronomie e botteghe del gusto italiane, che si sfideranno in perizia e precisione nella Gara di taglio del prosciutto, sia a mano che con l'affettatrice a volano.

A chiudere il secondo giorno della manifestazione sarà l'attesa Cena di Gala, allestita nel ristorante di famiglia Il Cavallino Bianco, poco distante dall'Antica Corte Pallavicina, riservata a produttori, buyers e stampa nazionale.

Nell'edizione 2017 si rafforzerà la sinergia con "Cento mani di questa terra", l'incontro annuale organizzato dall'Associazione "Chefto chef" che riunisce cuochi stellati, professionisti del gusto, produttori e fornitori dell'Emilia Romagna. La manifestazione, che vivrà il suo clou nella giornata di lunedì 3 aprile, partirà proprio in concomitanza con la quarta edizione di "Salumi da Re", per una tre giorni all'insegna della qualità e del gusto.

Per scaricare programma e immagini ad alta risoluzione: <http://www.salumidare.it/>

Salumi da Re, 4ª edizione: 1-3 aprile 2017

Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense-Zibello (PR)

Sabato 1 aprile

Mattina

Arrivo dei partecipanti all'evento, allestimento degli stand e delle postazioni

Apertura dell'evento al pubblico e del mercatino dei salumi

Ore 11.00 – Antica Corte Pallavicina

Inaugurazione con autorità (compreso l'assessore all'agricoltura Simona Caselli), taglio del nastro e degustazione fra gli stand

Ore 12.30 – Corte del Castello

Ciccioli & chiacchiere / 1

Preparazione della cicciolata sull'aia: si accende il fuoco sotto i paioli mentre i masalen raccontano...

Pomeriggio

Ore 13.30 – Gran Palco del Maiale

Concorso "Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani", 3ª edizione

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

Ore 16.00 – Corte del Castello

Ciccioli & chiacchiere / 2

I ciccioli preparati dai norcini dei comuni limitrofi, serviti caldi di paiolo con polenta e Lambrusco

Incontro-degustazione con i masalen

Ore 16.30 – Gran Palco del Maiale

Il buon salame: l'importanza della filiera

a cura di Tre Spade e del Salumificio Giacobbe

Incontro-tutorial sulla produzione di salumi a base di carni tritate

Ore 17.30 – Gran Palco del Maiale

I Contemporanei: i salumi di ricerca

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 18.30 – Gran Palco del Maiale

I Tradizionali ritrovati: i salumi di antiche razze suine

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Dalle ore 20.30 – Pork Fest all'Antica Corte Pallavicina

Ore 24.00 – Chiusura stand

Eventi e iniziative collaterali

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

Mercatino gourmet con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.)

Recinto con i suini bianchi e neri

Degustazione di vini, birra e salumi delle aziende presenti all'evento

Pranzi e cene nel ristorante stellato Antica corte Pallavicina e nel ristorante del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco

Domenica 2 aprile

Mattina

Ore 9.30 – Apertura degli stand e degustazioni di salumi

Ore 10.00 – **Gran Palco del Maiale**

I Classici: Prosciutti d'Italia, dolci e di montagna

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 11.00 – **Gran Palco del Maiale**

Gara di taglio del prosciutto a mano e a macchina

Concorso rivolto a gastronomie e salsamenterie italiane. Giuria composta da chef, produttori di salumi e giornalisti

Ore 12.30 – **Gran Palco del Maiale**

Ancora su additivi e conservanti: quali, quando, quanto, come, perché

Come fare i salumi senza conservanti. Quando usarli, quali impiegare e in che quantità. Come riconoscere i salumi con e senza additivi

Convegno-degustazione con la partecipazione del prof. Giovanni Ballarini, Pietro Baldini e Mara Nocilla

Ore 13.00 – **Corte del Castello**

Il pranzo a Corte a base di carni suine e salumi

Pomeriggio

Ore 14.00 – **Gran Palco del Maiale**

I Tradizionali ritrovati: salumi da pentola

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Valentino Bega, Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 15.00 – **Gran Palco del Maiale**

I Classici: Salami. È possibile farli più buoni?

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con il prof. Giovanni Ballarini, Guido Stecchi, Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 16.00 – **Corte del Castello**

La merenda: Cotiche, fagioli e polenta

Ore 16.30 – **Gran Palco del Maiale**

I Contemporanei: i salumi da tapas e pausa gourmande

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 18.00 – **Gran Palco del Maiale**

I salumi delle zone terremotate

I salumi delle zone terremotate

I compagni di piatto e di bicchiere: pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Mara Nocilla, Giorgio Melandri e Mauro Pellegrini

Ore 20.00 – Chiusura stand

Ore 20.30 – Ristorante Al Cavallino Bianco

Cena di gala con espositori e sponsor

Per informazioni: Relais Antica Corte Pallavicina

Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Zibello (PR) Tel. 0524.936539

www.acpallavicina.com/relais segreteria@salumidare.it

relais@acpallavicina.com