



Sapori

Link: <http://www.repubblica.it/sapori/>

30 Marzo 2017

In Homepage Sapori:



The image shows a card for an event. At the top left, there is a red rectangular box with the word 'L'EVENTO' in white capital letters. Below this, a photograph shows a stone building with a tower, likely the Antica Corte Pallavicina, surrounded by lush greenery and several large, vibrant pink roses in the foreground. The sky is blue with light clouds.

Salumi da re: all'Antica Corte Pallavicina affettati da tutta Italia

Tre giorni di festa, tra degustazioni e dibattiti, per fare il punto sulla produzione di settore in Italia

di [Giulia Mancini](#)

Link:

[http://www.repubblica.it/sapori/2017/03/30/news/emilia romagna salumi da re evento nazionale filiera insaccati e norcineri a-161811008/](http://www.repubblica.it/sapori/2017/03/30/news/emilia_romagna_salumi_da_re_evento_nazionale_filiera_insaccati_e_norcineri_a-161811008/)

Salumi da re: all'Antica Corte Pallavicina affettati da tutta Italia



La sede di Salumi da Re

foto di: Antica Corte Pallavicina

Tre giorni di festa, tra degustazioni e dibattiti, per fare il punto sulla produzione di settore in Italia.

Allevatori, selezionatori, salumieri e norcini da tutta Italia si danno appuntamento alla corte dei **fratelli Spigaroli**, per la quarta edizione della manifestazione **organizzata dal Gambero Rosso e dall'Antica Corte Pallavicina**, a Polesine Zibello in programma dal 1mo al 3 aprile. Dal maiale al taglio, tutta la filiera della salumeria e norcineria sarà indagata e raccontata, oltre a dare la possibilità per il pubblico di degustare e acquistare i prodotti.



foto di: Antica Corte Pallavicina

Territorio storicamente vocato alla produzione agricola e alla trasformazione dei prodotti, **la Corte rinascimentale ospita le cantine dove i marchesi Pallavicino stagionavano i salumi e i formaggi**, fino a farne grazie alla famiglia Spigaroli luogo di elezione per affinamenti e stagionature. Quanto la storia e la tradizione abbiano influenzato nel corso dei decenni, se non dei secoli, l'arte della salumeria è un aspetto fondamentale che caratterizza la molteplicità regionale, le stagionature, i consumi e le ricette. Gli spazi e i giardini della Corte si preparano ad accogliere **una vera e propria festa**, che insieme agli stand degli espositori condurrà per mano i partecipanti alla conoscenza delle diverse tipologie, grazie a un **intenso programma di incontri e dibattiti**, moderati da **Mara Nocilla**, curatrice per il Gambero Rosso della guida 'Grandi Salumi d'Italia', affiancata di volta in volta da esperti del settore.

La giornata di **sabato aprirà la festa con la tradizionale preparazioni dei ciccioli** con paioli ribollenti sul fuoco attorno a cui narrare la storia di un'usanza volta a rendere omaggio al sacrificio del maiale, di cui non si butta nulla; ciccioli che nel primo pomeriggio saranno **poi oggetto di una degustazione insieme a polenta e lambrusco**. Gusto e passione raccontati negli appuntamenti che si susseguiranno sul Gran palco del Maiale, dove sabato **si indagherà anche sul valore e l'importanza della filiera norcina**, e sulla tradizione rinnovata per i salumi di antiche razze suine.

Domenica sarà la volta di un excursus lungo la penisola italiana per la **scoperta e degustazione dei prosciutti, dolci e di montagna**, insieme al convegno che vedrà la partecipazione del **prof. Ballarini e Pietro Baldini** intorno al tema additivi e conservanti, sulla tecnica di realizzazione di salumi senza conservanti e la

possibilità di riconoscere quelli che non ne abbiano. Altro argomento della giornata, tra gli altri, saranno i salami in un incontro degustazione per capire se sia possibile, e come, migliorarne qualità ed esaltare le caratteristiche. Momento di riflessione, che vuole anche essere sprone e racconto, quello dedicato ai salumi delle zone terremotate, la dove la tradizione prende nome dalla cittadina umbra duramente colpita, Norcia.

Convegni, dibattiti, degustazioni insieme allo spirito goliardico animeranno così l'Antica Corte Pallavicina durante le giornate di **Salumi da Re**, insieme alla **Pork Fest** che rappresenterà il momento di convivialità della sera del sabato; ultimo atto della manifestazione per la giornata del lunedì con l'**annuale appuntamento dell'associazione Chef to Chef**, che riunisce cuochi stellati, produttori e professionisti dell'Emilia Romagna nell'evento '**Cento mani di questa terra**'.