



Portale on line di ANSA,  
la principale agenzia di stampa italiana

Link:

[http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/fiereeventi/2015/04/13/terna-salumi-da-reil-18-204-allantica-corte-pallavicina\\_8047df4e-d3df-4b6d-b9b5-c0d9b134a27a.html](http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/fiereeventi/2015/04/13/terna-salumi-da-reil-18-204-allantica-corte-pallavicina_8047df4e-d3df-4b6d-b9b5-c0d9b134a27a.html)

13 Aprile 2015

## Torna **'salumi da re'**, il 18-20/4 all'Antica Corte Pallavicina

*Settore si raduna a cura Gambero Rosso e Fratelli Spigaroli*



Torna

salumi da re all'Antica Corte Pallavicina

- ROMA - Torna "Salumi da Re", raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri che dal 18 al 20 aprile celebrerà presso l'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense (PR), il mondo della norcineria nazionale di qualità. La tre giorni - informano gli organizzatori Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli - si svolgerà alla vigilia dell'EXPO Milano 2015 e in concomitanza con "Cento Mani di questa terra", evento promosso dall'Associazione Emilia Romagna Chef To Chef. Il fitto programma - informano gli organizzatori -, fatto di momenti di confronto e dibattito diretto tra i protagonisti del mondo della salumeria, comprende convegni e degustazioni guidate, ma anche pranzi, cene e aperitivi a tema presso il relais Antica Corte Pallavicina e il ristorante Al Cavallino Bianco. Gli incontri vedranno la partecipazione di esperti del settore e saranno curati da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso nonché responsabile della Guida Grandi Salumi. Anche quest'anno si conferma la sinergia con l'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui è presidente Massimo Spigaroli e vicepresidente Massimo Bottura, che da quattro anni a questa parte, presso l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, riunisce il meglio della cucina e dell'enogastronomia della regione.