



PIACENZA



PARMA



REGGIO EMILIA



MODENA

{ Un progetto editoriale innovativo }



Link: <http://www.gazzettadellemilia.it/dove-andiamo/item/9259-buongustai-preparatevi-torna-salumi-da-re.html>

28 Marzo 2015

BUONGUSTAI PREPARATEVI: TORNA “SALUMI DA RE”



Food Valley, ovvero la patria del buon mangiare, un territorio che fonda la sua economia soprattutto sulle eccellenze enogastronomiche. Dal Prosciutto di Parma, al salame di Felino per arrivare ai prodotti della bassa parmense come il rinomato Culatello di Zibello oppure la Spalla Cotta di San Secondo. Ed è proprio nella zona dove la nebbia fa da padrona, e l'umidità permette una stagionatura ottimale regalando profumi e

sapori inimitabili, che torna un appuntamento imperdibile: “**Salumi da Re**”, il primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da **Gambero Rosso** e dalla ben nota **Antica Corte Pallavicina** dei fratelli Spigaroli, un vero e proprio tempio del Culatello.

Tre giorni interamente dedicati alla salumeria, un viaggio che passa dagli allevatori, ai trasformatori, alle aziende per la norcineria, agli esperti, fino ai rivenditori ed i ristoratori. Da **sabato 18 aprile a lunedì 20 aprile**, l'affascinante **Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense** sarà la location di una festa del gusto, un'occasione unica per poter valorizzare quelle produzioni che sono diventate dei punti di riferimento nell'enogastronomia italiana, oltre a conoscere e degustare le prelibatezze del territorio. Protagonisti dell'evento saranno tutti i salumi: i grandi crudi nazionali, i salami più apprezzati, i salumi cotti e da pentola, le più famose denominazioni DOP e IGP, oltre ad altre specialità meno conosciute e più di nicchia.



Verrete conquistati dal mercatino gourmet, un tripudio di stand che illustreranno il mondo dei norcini e gli strumenti utili per il loro lavoro. A fare da cornice, tanti incontri ed approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti che tratteranno dei grandi prosciutti e lardi d'Italia, dei salumi di acqua, collina e montagna passando per la razza dei suini neri, la norcineria delle donne ed i conservanti impiegati nella trasformazione.

E dato che un buon piatto di salume deve essere apprezzato con il giusto abbinamento, ecco che le degustazioni saranno completate con prodotti da forno, bicchieri di Lambrusco, aperitivi e gustose merende a Corte a base di Cotiche e fagioli, polenta, salame fritto nello strutto, piedini di maiale cotti nel paiolo, oltre a pizze e focacce imbottite.



Infine, per completare in bontà le giornate, ecco i pranzi e le cene da gustare al **relais Antica Corte Pallavicina** ed al ristorante **Al Cavallino Bianco**, l'invitante street food a base di maiale e la cena di gala con i produttori che concluderà questo evento per buongustai.

Per saperne di più, potete consultare il programma completo sul sito www.salumidare.it