

Link: <http://www.gazzettadiparma.it/news/gusto/267140/-Salumi-da-Re--.html>

21 Aprile 2015

## "Salumi da Re": vincono gusto, sapori e qualità

*Successo del weekend all'Antica Corte Pallavicina*



A pochi giorni da Expo, l'eccellenza del «made in Italy» è stata protagonista a Polesine dove è andato «in scena» uno spettacolare weekend all'insegna del gusto, dei sapori, dei saperi e, soprattutto, dell'alta qualità. Un fine settimana che, per il secondo anno consecutivo, in quella «cattedrale» delle produzioni tipiche del territorio che è l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli, ha visto radunarsi allevatori, norcini, salumieri, produttori, esperti

e cultori di cibi di qualità, giornalisti, gourmet, autorità ed un folto pubblico, da tutta Italia (e non solo). Tutto questo è stato «Salumi da Re», evento organizzato da «Gambero Rosso», Antica Corte Pallavicina e «Cheftochef emiliaromagnacuochi» col patrocinio del Comune ed il sostegno di sponsor privati. Dopo l'inaugurazione avvenuta sabato, alla presenza di Luciano e Massimo Spigaroli che hanno tagliato il nastro insieme al sindaco Sabrina Fedeli, al sindaco di Mezzani Romeo Azzali, a Mara Nocilla di «Gambero Rosso» (e con tutti i protagonisti di «Salumi da Re» insieme), il weekend è proseguito con eventi, incontri, degustazioni, musica. Fra le tante iniziative, il concorso «Il panino d'autore. Il panino: 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 da Massimo Bottura chef e proprietario dell'Osteria Franceseana. A vincerlo è stata una parmense, Giulia Ferrari di Bedonia, studentessa allo «Zappa Fermi». Alle sue spalle, Maicol Romagnoli e Nicole Cavallini. Domenica, dopo il confronto fra i lardi nazionali accompagnati da torta fritta, piadina, pizza, focaccia, si è parlato di insaccati e conservanti (quali sono, normative, pro e contro e di come riconoscere i salumi con e senza additivi con la presenza di Pietro Baldini (tecnico della Stazione sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma) e Guido Stecchi (presidente dell'Accademia delle 5T).

Quindi, il convegno sulle tre grandi famiglie di salumi tradizionali italiani: salumi di montagna, di collina e di fiume e sull'importanza del suino nero, con interventi di Giovanni Ballarini (professore emerito dell'Università di Parma e presidente dell'Accademia Italiana della Cucina), Luigi Tacchi (esperto di razze autoctone) e Valentino Bega (esperto in turismo enogastronomico).

Si è parlato anche di «Birra e salumi: un abbinamento possibile», convegno - degustazione con Mauro Pellegrini (degustatore professionista e docente dell'Adb, Associazione Degustatori Birra, Lazio) e Mara Nocilla (giornalista, esperta in analisi sensoriale). Il tutto con uno sguardo anche al futuro e allora ecco che «Il domani gastronomico» ha visto i giovani studenti incontrare i cuochi di CheftoChef. In serata, la cena di gala al ristorante «Al Cavallino Bianco» con espositori e sponsor ha chiuso il weekend.