

Link: <http://www.italyfood24.it/26024/grande-successo-per-salumi-da-re/>

21 Aprile 2015

## In Homepage



## Grande successo per **Salumi da Re.**

Successo per Salumi da Re, il primo raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri svoltosi alle sponde del Grande Fiume all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) che ha riconfermato il valore della collaborazione appassionata tra i fratelli Spigaroli ed il Gambero Rosso.



Il profumo dei salumi ha attirato all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) il pubblico delle grandi occasioni. L'elevato numero di visitatori ha decretato il successo di Salumi da Re 2015, raduno nazionale di salumieri, norcini e allevatori organizzato in collaborazione con Gambero Rosso con cui l'universo degli Spigaroli ha accolto, il 18, 19 e 20 aprile, il gotha dell'enogastronomia italiana. L'edizione 2015 di Salumi da Re ha aperto i battenti in grande stile, dopo l'ufficiale taglio del nastro della manifestazione, il patron Massimo Spigaroli ha condotto un nutrito gruppo di esperti e curiosi alla scoperta del "Museo del Culatello e del Masalen" in una visita guidata d'eccezione che ha stuzzicato nasi e stomaci preparandoli all'apoteosi del gusto che ha invaso la corte. Tra quattro chiacchiere con i masalen assistendo alla preparazione dei ciccioli, da assaporare poi con polenta e lambrusco, la degustazione di pig street food, bocconi di pizze e focacce ripiene di salumi cotte nell'antico forno a legna della Corte Pallavicina e merende a base di ciccioli e fagioli, il fine settimana ad alto contenuto calorico è riuscito a soddisfare le curiosità culinarie dei palati più esigenti. Difficile non fermarsi a chiedere lumi passeggiando tra i numerosi stand del mercatino gourmet di produttori da tutta Italia, banchi di aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.) oppure lasciarsi tentare dalle degustazioni di vini e birre artigianali adatti ad abbinamenti coi salumi nell'area fresca di restauro adiacente al cortile interno della corte. Ampio spazio è stato dedicato all'approfondimento delle tematiche enogastronomiche con convegni, incontri e dibattiti tra giornalisti, esperti e produttori, intorno al mondo della salumeria sul Gran Palco del Maiale, una piazza ad hoc a stretto contatto tra pubblico e produttori. Opportunità anche per i giovanissimi, con il concorso "il domani gastronomico" che ha visto gli studenti incontrare i grandi cuochi di Chef to Chef e la premiazione de "Il panino d'autore. Il panino: una cosa buona tra le mani". Il concorso, che ha visto sfidarsi nella realizzazione di un panino a regola d'arte 17 studenti rigorosamente under 18 di diversi istituti alberghieri dell'Emilia Romagna, ha decretato la vittoria di Giulia Ferrari, dell'Istituto Zappa Fermi di Borgotaro (PR) con una panino rustico di montagna, a base di testa in cassetta, crema di tartufo e cetrioli sottaceto. Giulia Ferrari, premiata all'unanimità da una giuria presieduta dallo chef Massimo Bottura dell'Osteria Francesca di Modena, composta da allievi di scuole alberghiere, sarà protagonista di una puntata de "I panini li fa Max", la rubrica condotta da Max Mariola sul mondo dei panini gourmet in onda su Gambero Rosso Channel, sul canale 412 di Sky che andrà in onda nella seconda metà di maggio 2015. A corollario del trionfo di Salumi da Re, pranzi e cene nel ristorante stellato Antica Corte Pallavicina e nel ristorante Al Cavallino Bianco, la prima tappa del Festival Franciacorta itineranti 2015 e "Centomani di questa terra", evento organizzato dall'associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi in cui cuochi, produttori, gourmet ed esperti del settore agroalimentare si sono confrontati sul futuro del cibo.

Relais Antica Corte Pallavicina

Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Parmense (PR)

Tel. 0524936539 – [www.acpallavicina.com/relais](http://www.acpallavicina.com/relais) – [relais@acpallavicina.com](mailto:relais@acpallavicina.com)