

Link:

http://parma.repubblica.it/cronaca/2015/03/27/news/torna_salumi_da_re_con_gambero_rosso_e_i_fratelli_spigaroli-110585347/

27 Marzo 2015

Torna **Salumi da Re** con Gambero Rosso e i fratelli Spigaroli

Dal 18 al 20 aprile til meglio della salumeria italiana. Raduno di norcini , allevatori e salumieri in arrivo da tutta Italia per celebrare una tradizione antica e prodotti d'eccellenza che ci rendono famosi nel mondo. Convegni, workshop, merende in cortile e tante degustazioni, da accompagnare con un buon calice di vino o una birra artigianale.



Dove organizzare un evento dedicato ai salumi se non all'Antica Corte Pallavicina, regno dei fratelli Spigaroli? La fama dell'azienda che ha trovato ospitalità all'interno di un'antica residenza rinascimentale in quel di Polesine

Parmense non teme smentite: qui Massimo e Luciano Spigaroli perpetuano una tradizione fondata su antiche ricette e lunghe lavorazioni che culminano con la stagionatura nella cantina delle meraviglie – quella dei celebri culatelli – da poco parte di un circuito museale che promuove la cultura salumiera emiliana.

Dal 18 al 20 aprile l'azienda accoglierà norcini allevatori e salumieri in arrivo per Salumi da Re, la rassegna organizzata da Gambero Rosso in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina.

COSA TROVERETE A SALUMI DA RE Giunto alla seconda edizione, l'appuntamento aperto a tutti ripropone la formula collaudata, garantendo una tre giorni dedicata al mondo della salumeria: allevatori, trasformatori, operatori che i salumi li vendono o li servono in tavola. Ma anche e soprattutto un'occasione di festa e scambio tra culture diverse, con approfondimenti, convegni (nella piazza del maiale), workshop, merende in cortile e momenti di svago. E immancabili le degustazioni con abbinamento di vino e birra.

Al fianco di grandi aziende e piccoli produttori del panorama italiano troveranno spazio accessori e ingredienti di supporto alla lavorazione, dalle affettatrici professionali alle spezie e poi tanti prodotti che animeranno il Palapig in rappresentanza di tutte le tipologie: salumi cotti e da pentola, crudi nazionali, salami, Dop e Igp o prodotti di nicchia legati a piccole produzioni territoriali. E non solo maiale, ma anche bovino, oca, selvaggina, anche se gli incontri dell'edizione 2015 centeranno l'attenzione sui grandi prosciutti e sui lardi italiani, sui salumi d'acqua, di montagna e di collina.

In concomitanza con Salumi da Re prenderà vita la quarta edizione di Centomani di questa terra, con cinquanta cuochi in rappresentanza dell'eccellenza gastronomica dell'Emilia Romagna, capitanati da Massimo Spigaroli e Massimo Bottura. Ai ragazzi degli Istituti alberghieri saranno invece riservati i contest Panino d'autore teenager e Il domani gastronomico.

Per saperne di più e partecipare www.salumidare.it/

Salumi da Re 2015 | dal 18 al 20 aprile | Antica Corte Pallavicina, strada del Palazzo Due Torri 3, Polesine Parmense (PR) | tel. 0524 936539

IL PROGRAMMA

Sabato 18 aprile

Mattina

Apertura dell'evento al pubblico e del mercatino dei salumi

Ore 11.00 - Antica Corte Pallavicina

- Inaugurazione con autorità, taglio del nastro e degustazione fra gli stand

- Inaugurazione ufficiale del Museo del Culatello e del Masalen

Ore 12.30 - Corte del Castello

Ciccioli polenta e Lambrusco: si accende il fuoco sotto i paioli

Quattro chiacchiere con i Masalen

Pomeriggio

Ore 15.00 - Gran Palco del Maiale

Crudi al morsetto. I grandi prosciutti italiani a confronto

Incontro-degustazione con i produttori

Ore 16.00- Corte del Castello

Ciccioli polenta e Lambrusco: i ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi serviti con polenta e Lambrusco

Incontro-degustazione con i produttori

Ore 17.00 - Gran Palco del Maiale

Concorso "Teen Ager Panino Gourmet"

Panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri. Assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e un chef stellato

Dalle ore 20.00 – Festa in Piazza a Polesine Parmense organizzata da e per i giovani

Ore 20.30 – Chiusura stand

Eventi e iniziative collaterali

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Mercatino gourmet con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.)

Recinto con i suini bianchi e neri

Degustazione di vini, birra e salumi delle aziende presenti all'evento

Pranzi e cene nel ristorante stellato Antica corte Pallavicina e nel ristorante del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco

Domenica 19 aprile

Mattina

Ore 9.30 – Apertura degli stand e degustazioni di salumi

Ore 10.00 - Gran Palco del Maiale

Lardi d'Italia: i lardi nazionali a confronto, accompagnati dai tradizionali prodotti di forno: gnocco fritto, piadina, pizza, focaccia
Incontro-degustazione con i produttori

Ore 12.30- Gran Palco del Maiale

Salumi e conservanti: quali sono, normative, pro e contro - Come riconoscere i salumi con e senza additivi

Convegno con la partecipazione di Pietro Baldini, tecnico della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, e Guido Stecchi dell'Accademia delle 5T

Ore 13.00 - Corte del Castello

Il pranzo: pizze e focacce ripiene di salumi cotte nell'antico forno della Corte Pallavicina

Pomeriggio

Ore 15.30 - Gran Palco del Maiale

Le tre grandi famiglie della tradizione salumiera italiana: salumi di montagna, di collina e di fiume – I salumi delle donne - L'importanza del suino nero

Convegno con la partecipazione del prof. Giovanni Ballarini, Luigi Tacchi e Valentino Bega

Ore 16.00 - Corte del Castello

La merenda: piedini di maiale e fagioli

Ore 16.30 - Gran Palco del Maiale

Birra e salumi: un abbinamento possibile

Convegno-degustazione con Mauro Pellegrini e Mara Nocilla

Ore 20.00 – Chiusura stand

Ore 20.30 – Ristorante Al Cavallino Bianco

Cena di gala con espositori e sponsor

Eventi e iniziative collaterali

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Mercatino gourmet con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.)

Recinto con i suini bianchi e neri

Degustazione di vini, birra e salumi delle aziende presenti all'evento

Pranzi e cene nel ristorante stellato Antica Corte Pallavicina e nel ristorante del Buon

Ricordo Al Cavallino Bianco

Lunedì 20 aprile

Mattina

Ore 9.30 – Apertura degli stand e degustazioni di salumi

Giornata interamente dedicata a “Centomani, di questa terra”, la grande festa organizzata dall’associazione CheftoChef Emilia Romagna Cuochi - La migliore ristorazione e le più valide produzioni enogastronomiche della regione - Chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo

Ore 18.00 – Chiusura stand ed evento

Eventi e iniziative collaterali

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Mercatino gourmet con stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria (sale, spezie, coltelli, affettatrici ecc.)

Recinto con i suini bianchi e neri

Degustazione di vini, birra e salumi delle aziende presenti all'evento
