

Link: <http://www.vinealia.org/dettaglio.asp?ID=10758>

2 Aprile 2015

Salumi da Re



Un programma da Re (dei Salumi)

Torna, **da sabato 18 a lunedì 20 aprile**, nella splendida cornice dell'**Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)**, **SALUMI DA RE**, raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da **Gambero Rosso** e dall'avamposto del gusto made in Italy dei fratelli **Spigaroli**. La tre giorni, interamente dedicata a tutto il comparto della salumeria – dagli allevatori ai trasformatori, dalle aziende di servizio per la norcineria a chi i salumi li studia, li vende e li serve in tavola - vuole essere una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero, un'occasione di incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia.

Durante la manifestazione, i locali, il cortile e gli spazi esterni dell'Antica Corte Pallavicina – in un lungo weekend di incontri, convegni e approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti - ospiteranno il mercatino gourmet con gli stand dei norcini e di tutto ciò che ruota intorno ai salumi. A fare da contrappunto, le degustazioni di salumi abbinati a prodotti di forno e ai compagni di bicchiere, gli aperitivi e le merende dentro la Corte, come ciccioli caldi, polenta e Lambrusco, il salame fritto nello strutto, i piedini di maiale cotti nel paiolo, le pizze e le focacce ripiene di salumi. Infine, pranzi e cene al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante Al Cavallino Bianco, street food a base di derivati del maiale, recinto con i suini bianchi e neri, la cena di gala con i produttori.

Tra le novità di questa seconda edizione, lo spostamento dei convegni nella "**Piazza del maiale**" - a stretto contatto con il pubblico e con i produttori - l'introduzione di uno spazio fresco di restauro, adiacente al cortile interno, dedicato alla degustazione di vini e birre artigianali, il concorso "**Teen Ager Panino Gourmet**" rivolto agli studenti degli istituti alberghieri, la presenza in contemporanea durante tutti e tre i giorni della quarta edizione di "centomani, di questa terra", appuntamento annuale organizzato dall'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi che mette a confronto sul futuro del cibo 50 dei più importanti cuochi della Regione e che si concentrerà soprattutto durante la giornata di lunedì 20 aprile, offrendo al pubblico l'opportunità di assaggiare, scoprire, abbinare cibi e pietanze che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia emiliano romagnola.

Il programma di sabato 18 si apre alle 11.00, con l'Inaugurazione ufficiale del **Museo del Culatello e del Masalen**, e prosegue con incontri-degustazione dedicati a Ciccioli, polenta e Lambrusco alla Corte del Castello, I Grandi Prosciutti italiani a confronto – L'abbinamento con vino e birra e Concorso "**Il Panino d'autore**" al Gran Palco del Maiale, per concludersi con la Festa in Piazza a Polesine Parmense.

Domenica 19, gli stand aprono i battenti di buon ora, in una giornata di incontri dedicati a "**I Lardi d'Italia**", "**Salumi e Conservanti**", "**Le grandi famiglie di salumi tradizionali italiani**", "**Birra e Salumi**". Nel mezzo, il pranzo, con pizze e focacce ripiene di salumi cotte nell'antico forno a legna della Corte Pallavicina, la merenda a base di piedini di maiale e fagioli, il Concorso "Il domani gastronomico" e la Cena di gala con espositori e sponsor al ristorante Al Cavallino Bianco.

Infine, lunedì 20 aprile, la Giornata interamente dedicata a "centomani, di questa terra", con la grande festa organizzata dall'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, chiude la manifestazione.

Nel corso della tre giorni, iniziative ed eventi collaterali, tra i quali: Pig street food (street food a base di 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 da salumi, birre da salumi 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.

Il programma dettagliato su <http://salumidare.it>

Per informazioni: Relais Antica Corte Pallavicina
Strada del Palazzo Due Torri 3, 43010 Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524.936539
www.acpallavicina.com/relais
relais@acpallavicina.com

2 Aprile 2015

SorgentedelVino Live

Mostra dei vini naturali



Dal **14 al 16 febbraio 2015**, a **Piacenza Expo**, l'evento dedicato ai vini naturali, tra territorio e tradizione

Un tempo tutto il vino era naturale, così come lo era tutto il cibo che oggi mille espedienti chimici e tecnologici hanno modificato facendoci dimenticare il vero sapore del pane o il vero profumo di una pesca colta matura dall'albero.

Anche il nettare degli dei si è allontanato dalla propria essenza fatta di uva, territorio e rispettosa cura contadina e artigianale dalla vigna alla cantina. Ma per ritrovare la sua vera essenza e tornare a gustare le tante sfumature organolettiche che un calice sa offrire, basta avvicinarsi a quei produttori che hanno scelto di fare i propri vini senza chimica aggiunta. Da sabato 14 a lunedì 16 febbraio 2015 i vignaioli naturali si danno appuntamento alla *7a edizione* di **SORGENTEDELVINO LIVE**, la manifestazione nata tra le mura del castello di Agazzano (PC) che quest'anno torna a Piacenza nel padiglione due di Piacenza Expo.

Un'ampia selezione di bottiglie da tutte le regioni italiane – con qualche piccola escursione tra i prodotti di interessanti territori europei – vengono presentati e fatti assaggiare personalmente dai produttori che ne sanno raccontare anche la storia e le scelte produttive, il territorio di provenienza e, a volte, il salvaggio in extremis di un'uva in via di estinzione, perché la biodiversità si crea anche in un vigneto e nell'ambiente che lo circonda.

Dopo una 6a edizione in cui Sorgentedelvino LIVE ha presentato il lavoro di 170 vignaioli diventando il punto di riferimento in Italia per il vino naturale, l'esplorazione delle gemme vitivinicole italiane prosegue: accanto ai nomi storici del vino naturale sono sempre più numerosi i giovani tornati all'agricoltura che hanno fatto da subito scelte nel rispetto della natura e che – imparando da chi è venuto prima di loro – stanno proponendo etichette molto interessanti.

Accanto a questi vini autentici si possono conoscere i sapori non omologati di produttori alimentari presenti con formaggi e salumi, olio e conserve, pasta e dolci realizzati in modo artigianale con una scelta accurata delle materie prime. Il programma dell'evento è poi arricchito da degustazioni guidate e momenti di approfondimento.

Gli orari di apertura degli stand sono: sabato 14 febbraio dalle 14 alle 19, domenica 15 febbraio dalle 10 alle 19 e lunedì 16 febbraio dalle 12 alle 18. Ingresso 15 euro incluso calice da degustazione.

Sorgentedelvino LIVE è pensato e realizzato dall'associazione culturale Echofficine.

Per informazioni: *Sorgentedelvino LIVE*
Tel: 348/7186660
Email: live@sorgentedelvino.it
Sito web: www.sorgentedelvinolive.org