



GazzaGolosa
Sapori & Saperi



Link:

<http://gazzagolosa.gazzetta.it/2016/04/16/salumi-da-re-2016/>

16 Aprile 2016

Da Spigaroli c'è "Salumi da Re": chef, assaggi e norcini

Si racconta che Maria Luigia, Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla dal 1816 al 1847, fosse amante della buona tavola ed in particolar modo del salame felino, tanto da istituire un mercato proprio a Felino.

La nobildonna, moglie di Napoleone Bonaparte, si troverebbe a suo agio all'**Antica Corte Pallavicina**, un tempo sede della guardia di frontiera del suo Ducato, che ospita da ormai tre anni *Salumi da Re*, il raduno nazionale di **allevatori, norcini e salumieri d'Italia** organizzato dal Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli.

Da oggi, sabato 16 aprile, a lunedì 18 aprile a Polesine Parmense, in quello che oggi è il regno dei salumi di **Massimo e Luciano Spigaroli**, esperti del settore e semplici appassionati si daranno appuntamento per fare il punto su uno dei comparti fiore all'occhiello della gastronomia italiana.

Stand di produttori, convegni, esposizioni di salumi territoriali, concorsi a tema per i giovani studenti degli istituti Alberghieri sono solo alcune delle attrattive che animeranno per tre giorni la cittadina parmense.

Nel caso in cui una full immersion tra coppe e culatelli non fosse già di per sé un buon pretesto per fare un salto all'Antica Corte Pallavicina, abbiamo chiesto a Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso, curatrice della guida Grandi Salumi, nonché anima, insieme agli Spigaroli, della manifestazione, di darci cinque buoni motivi per non perdere Salumi da Re.



1. IL POSTO - L'Antica Corte è un piccolo regno del buon gusto e del bon vivre adagiato nella Bassa Parmense: relais di charme, ristorante gourmet in cui fare

l'esperienza gastronomica (**verticali di culatello**, di suino rosa e nero, di diverse stagionature) e visitare le magiche cantine dove riposano i salumi, in penombra, dense di muffe nobili e profumi pervasivi. Un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.

2. L'INCONTRO CON GLI ESPERTI – I convegni che scandiscono la tre giorni, in particolare sabato pomeriggio e domenica, sono un bel momento di incontro e di scambio tra i vari protagonisti della produzione salumiera, dai produttori di carne fresca ai norcini, ai pizzicagnoli, e sono un'occasione per conoscere e degustare alcuni dei migliori salumi italiani, anche rari e sconosciuti ai più.



3. CULATELLO E DINTORNI – I convegni, oltre a spiegare e informare, sono momenti dedicati all'assaggio e alla comparazione dei salumi. Dunque chi ama il culatello non si perda: “Culatello di Zibello, culatello tout court, culatta e culaccia” per fare finalmente chiarezza su quattro prodotti simili ma diversi che spesso vengono confusi. Da segnalare poi il convegno sui conservanti, tema sensibile e centrale del settore, e sui “Salumi 3.0” dedicato alle specialità norcine esclusive, frutto della creatività dei produttori, e a quelle antiche riproposte in chiave moderna.

4. GLI ABBINAMENTI – Che pane uso? Che vino o che birra? Gli abbinamenti dei singoli salumi in degustazione saranno illustrati da esperti del settore: Mauro Pellegrini per la birra, Giorgio Melandri per il vino, Elisabetta De Blasi per il pane.



5. CI SONO GLI CHEF - Salumi da Re è una bella festa dedicata non solo ai soggetti coinvolti nella produzione salumiera ma anche ad altri operatori del settore, a ristoratori e gourmand. Una festa che culminerà lunedì con la presenza di **Cento mani di questa terra**, incontro organizzato dall'*Associazione Chef to Chef emiliaromagnacuochi* che riunisce il meglio della cucina e dell'enogastronomia della regione.