

Link:

http://parma.repubblica.it/cronaca/2016/04/16/news/tre_giorni_con_salumi_da_re_-137744339/

16 Aprile 2016

Tre giorni con "Salumi da re"



A Polesine da tutta Italia a studiare discutere e degustare di maiale e dintorni . E non solo

Gambero Rosso e **Antica Corte Pallavicina** dei fratelli Spigaroli sono lieti di presentare la terza edizione di "Salumi da Re", raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri che dal 16 al 18 aprile 2016 celebrerà presso l'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense (PR), il mondo della norcineria di qualità di casa nostra. La tre giorni si svolgerà in concomitanza con "Cento Mani di questa terra", evento promosso dall'Associazione Emilia Romagna Chef To Chef.

Salumi da Re porterà in uno dei luoghi sacri del gusto made in Italy le aziende norcine e quelle specializzate nell'accessoristica e nei materiali della produzione salumiera di tutta la penisola. Il fitto programma, fatto di momenti di confronto tra i protagonisti del mondo della salumeria, comprende convegni, incontri e focus sui più importanti temi del settore, degustazioni guidate, mercato dei prodotti, ma anche pranzi, cene e aperitivi a tema presso il relais Antica Corte Pallavicina e il ristorante Al Cavallino Bianco. Gli incontri vedranno la partecipazione di esperti del settore e saranno curati da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso nonché curatrice della guida Grandi Salumi.

Salumi da Re è l'occasione per fare il punto su un comparto, quello salumiero, in continua crescita e tra i fiori all'occhiello della cultura gastronomica italiana di qualità in tutto il mondo. Anche quest'anno si conferma la sinergia con CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui è presidente Massimo Spigaroli e vicepresidente Massimo Bottura, chef e proprietario dell'Osteria Francese; da alcuni anni a questa parte, infatti, presso l'Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli l'associazione ospita "Centomani, di questa terra", evento che riunisce il meglio della cucina e dell'enogastronomia della regione, presentate direttamente dai migliori chef e produttori del territorio (quest'anno giunta alla sua quinta edizione e presente nella giornata di lunedì 18 aprile).

Le altre conferme di Salumi da Re 2016: i concorsi "Teen Ager Panino Gourmet" e "Il domani gastronomico" rivolti agli studenti degli istituti alberghieri, gli stand dei produttori di salumi&dintorni nel Palacorte, il Gran Palco del Maiale (fulcro dell'area convegni), i "masalen" con i loro paioli, la preparazione dei ciccioli nella Corte e l'esposizione dei salumi tipici territoriali, lo spazio dedicato al beverage (vino e birra artigianale) e i banchetti di erbe aromatiche e fiori eduli. A queste si aggiungeranno le novità: i convegni sugli argomenti attuali del settore, tra i quali quello dedicato ai nuovi salumi 3.0 e gli ospiti dell'edizione 2016 (giornalisti ed esperti di settore).

SABATO 16

Mattina

Arrivo dei partecipanti all'evento, allestimento degli stand e delle postazioni

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

Ore 12,30 • Corte del Castello

> Ciccioli & chiacchiere | 1

Si accende il fuoco sotto i paioli per la cicciolata sull'aia

I masalen raccontano

Pomeriggio

Ore 15,00 • Gran Palco del Maiale

> **I grandi prosciutti crudi italiani a confronto: Parma, San Daniele & Co.**

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Elisabetta De Blasi, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini

Ore 16,00 • Corte del Castello

> **Ciccioli & chiacchiere | 2**

I ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi

serviti con polenta e Lambrusco

Incontro-degustazione con i masalen

Ore 17,00 • Gran Palco del Maiale

> **Concorso "Teen Ager Panino Gourmet", 2ª edizione**

Panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri.

Assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi

e presieduta dallo chef **Massimo Bottura**

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 (coltelli, affettatrici ecc.)

> **Erbe e fiori da chef**, un'intera via dedicata alle piante e alle erbe aromatiche che ogni chef dovrebbe avere nella propria cucina

> **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

Ore 9,30

> **Apertura degli stand e degustazioni di salumi**

Ore 10,00 • Gran Palco del Maiale

> **Coppa, capocollo, lonza, ossocollo: quattro nomi, un solo salume**

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Valentino Bega, Elisabetta De Blasi, Giorgio Melandri, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini,

Ore 12,30 • Gran Palco del Maiale

> **Ancora su salumi e conservanti (siamo tenaci e determinati!)**

Quali sono, normative, pro e contro - Come si facevano una volta i salumi - Come riconoscere i salumi con e senza additivi - I suini rustici dal mantello scuro: trait d'union tra passato, presente e futuro

Convegno con la partecipazione del prof. Giovanni Ballarini, Pietro Baldini, Luigi Tacchi, Guido Stecchi, Massimo Spigaroli e Mara Nocilla

Nel corso dell'incontro verrà presentato il libro

“Dal sus domesticus al Nero di Calabria” di Saverio Astorino,

editato dall'associazione Nero di Calabria

Ore 13,00 • Corte del Castello

> Il pranzo a Corte a base di carni suine e salumi

Pomeriggio

Ore 14,00 • Gran Palco del Maiale

> Come realizzare un buon insaccato: materia prima, tecniche e strumenti

Evento promosso dalla Compagnia dell'Insaccato Buono,

in collaborazione con **Tre Spade** e **Massimo Spigaroli**

Ore 15,00 • Gran Palco del Maiale

> Salumi 3.0: le specialità norcine contemporanee, quelle nuove ed esclusive e quelle tradizionali riproposte in chiave moderna

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Elisabetta De Blasi, Giorgio Melandri, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini, Massimo Spigaroli

Ore 16,00 • Corte del Castello

> La merenda: piedini di maiale e fagioli

Ore 16,30 • Gran Palco del Maiale

> Culatello di Zibello, culatello tout court, culatta, culaccia®

Facciamo chiarezza su quattro salumi simili ma diversi

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Elisabetta De Blasi, Giorgio Melandri, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini, Massimo Spigaroli

Ore 18,00 • Gran Palco del Maiale

> Salami d'Italia

L'abbinamento con pane, vino e birra

Incontro-degustazione con i produttori

Con Elisabetta De Blasi, Giorgio Melandri, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini

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 (coltelli, affettatrici ecc.)

> Erbe e fiori da chef, un'intera via dedicata alle piante e alle erbe aromatiche che ogni chef dovrebbe avere nella propria cucina

- > **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**

LUNEDI 18

- > **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 11,00

- > **Concorso "Il domani gastronomico"**

I giovani studenti incontrano i cuochi di **CheftoChef**

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 (erbe aromatiche, spezie, coltelli, affettatrici ecc.)
- > **Recinto con i suini bianchi e neri**
- > **Degustazione** di vini, birra e salumi delle aziende presenti all'evento