

# Salumi da Re 2018: l'importanza del grasso nei salumi

scritto da Redazione | 05/04/2018



## **A Polesine Parmense va in scena la quinta edizione di un evento unico in Italia dedicato ai salumi.**

Era il 12 aprile 2014 quando, per la prima volta, i [fratelli Spigaroli](#) aprirono le porte dell'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR) per un evento inedito in Italia e dedicato ai salumi. Quattro anni dopo [Salumi da Re](#), il **Raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri** organizzato dall'**Antica Corta Pallavicina** in collaborazione con [Gambero Rosso](#), conferma il suo appuntamento con un occhio di riguardo ai foodies, desiderosi di assaggiare la miglior produzione della salumeria italiana.

## **Salumi da Re 2018 a Polesine Parmense**

Dal 7 al 9 aprile, la kermesse si terrà nuovamente in provincia di Parma ossia nella zona italiana più vocata alla produzione salumiera. La cornice sarà [L'Antica Corte Pallavicina](#), una tenuta di origine cinquecentesca che i fratelli Spigaroli hanno acquistato nel 1990 e sottoposto ad un laborioso intervento di ristrutturazione. Oggi le vecchie cantine sono state destinate a luogo di stagionatura di culatelli e [Parmigiano Reggiano](#), il pian terreno è stato trasformato in un ristorante (stellato dal 2011) e il primo piano in un relais da sogno.

## Programma della manifestazione

L'inaugurazione di **Salumi da Re 2018** è prevista per la mattina di sabato 7 e si proseguirà fino alla serata del 9 aprile ad ingresso gratuito. Quest'anno il tema portante sarà l'**importanza del grasso nei salumi** e sarà oggetto di laboratori, conferenze ed incontri.

L'edizione 2018 propone alcune novità come la "**Gara di taglio a mano del prosciutto**", che si svolge domenica alle 11:30 e vedrà protagoniste gastronomie e botteghe italiane, e il "**Concorso del panino d'autore**" che coinvolgerà gli allievi degli istituti alberghieri nella creazione di panini a base di salumi valutati da una giuria presieduta da **Fulvio Pierangelini** (chef storico del ristorante Gambero Rosso e ospite d'onore dell'evento) e **Alessandro Frassica** del ristorante Ino di Firenze.

La tenuta sarà anche teatro di approfondimenti vari. Si parlerà, infatti, di pancetta e salumi di spalla nonché di altri temi come lo sdoganamento dei grassi, l'importanza della materia prima, l'analisi sensoriale, la ristorazione e la figura del pizzicagnolo.

La manifestazione si conclude lunedì con "**Centomani di questa terra**", una festa organizzata dall'associazione [CheftoChef Emiliaromagnacuochi](#) durante la quale si discuterà sul futuro del cibo e si incontreranno i migliori chef della regione insieme ai produttori delle eccellenze enogastronomiche che questa regione è in grado di esprimere. Nel pomeriggio ci sarà una degustazione di 10 Champagne in abbinamento a 10 prodotti gastronomici.



**Gli**

## **espositori**

Durante tutta la durata di **Salumi da Re 2018** sarà possibile visitare la mostra mercato con la miglior proposta di salumeria italiana abbinata ad una buona offerta di vini e birre di qualità. A pranzo e a cena si potranno scegliere lo **street pig food** o i ristoranti dell'Antica Corte Pallavicina (ristorante stellato e bistrot) o il ristorante del Buon Ricordo "Al Cavallino Bianco". In quest'ultimo, nella serata di sabato 7 aprile, si terrà una cena di gala con espositori e sponsor, aperta per la prima volta al pubblico solo su prenotazione.

## **Come arrivare**

### **Dalla Autostrada A1 (Milano-Bologna)**

- > Uscita: Fidenza
- > Direzione: Soragna - Zibello - Polesine Parmense

### **Dalla Autostrada A1 (Milano-Bologna)**

- > Uscita: Fiorenzuola
- > Direzione: Cortemaggiore - Busseto - Polesine Parmense

### **Dalla Autostrada A21 (Piacenza-Cremona-Brescia)**

- > Uscita: Castelvetro Piacentino
- > Direzione: Busseto - Polesine Parmense

## **SALUMI DA RE 2018**

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

[www.salumidare.it](http://www.salumidare.it)

© Articolo di Alessio D'Agua.