Salumi da Re 2018: l’importanza del grasso nei salumi

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.

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 nonchè 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

© Articolo di Alessio D'Aguanno.

Data di creazione
05/04/2018
Autore
redazione