



All'Antica Corte Pallavicina torna "Salumi da Re"

Dopo quattro anni di sospensione, nello storico maniero dei fratelli Spigaroli a Polesine Parmense, torna l'evento dedicato alla tradizione norcina e alla salumeria nazionale. Appuntamento dal 21 al 23 ottobre, con un fitto calendario di degustazioni, convegni e premiazioni

Salumi da Re 2023 finalmente torna a Polesine Parmense (PR) dopo quattro anni di sospensione: la grande fiera evento, organizzata da Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli, festeggia i dieci anni sempre nel bel contesto offerto dall'**Antica Corte Pallavicina**.

Salumi da Re 2023, la decima edizione a Polesine Parmense

Dal 21 al 23 ottobre, si ritroveranno nella Bassa parmense allevatori, norcini e salumieri per far conoscere le migliori espressioni della salumeria nazionale e aprire un confronto su alcuni temi caldi per tutta la filiera. Protagonisti assoluti, i salumi di qualità e tante novità, a partire dalla data,

ad ottobre anziché aprile, come nelle precedenti edizioni, e dal ritorno alla formula live tanto attesa.

Domenica 22 ottobre sarà ospite lo **chef Gennaro Esposito**, del ristorante **Torre del Saracino a Vico Equense (NA)**, due stelle Michelin.

«Siamo davvero felici di poter tornare a festeggiare insieme di persona – commentano **Massimo e Luciano Spigaroli**, i padroni di casa – Salumi da Re è ormai la manifestazione più attesa da produttori, allevatori ma anche dal pubblico, che può conoscere l'antica e nobile arte norcina e partecipare a tre giorni di festa tra le eccellenze enogastronomiche italiane». L'evento in presenza permetterà di scoprire il cambiamento che sta vivendo il settore negli ultimi anni. «La salumeria non è sempre uguale a sé stessa – entra nel dettaglio Mara Nocilla, curatrice della guida Grandi Salumi del Gambero Rosso – nelle realtà artigianali evolute e nelle linee premium dell'industria la qualità è cresciuta, si fa un uso minore di additivi e conservanti e stanno aumentando i salumi prodotti con le carni di antiche razze suine per specialità di supernicchia».



Massimo e Luciano Spigaroli (Foto © Ufficio stampa).

Il ricco programma all'Antica Corte Pallavicina

Le tre giornate di Salumi da Re 2023 offriranno molteplici percorsi gustosi tra banchi di assaggio con le migliori specialità della salumeria italiana e altre tipicità gastronomiche in abbinamento a vini, birre artigianali e spirits, in esposizione e degustazione nel mercatino del gusto. E ancora, visite al **Museo del Culatello e del Masalén**, passeggiate alla scoperta del bosco di golena del Po, concorsi, gare e premiazioni e, per chi vuole saperne di più, convegni al **Gran Palco del Maiale** su temi importanti della salumeria, come il benessere animale e l'impatto ambientale, il packaging eco-friendly, le novità su conservanti e suini neri. Saranno queste le tante punte della stella della tre giorni che quest'anno festeggia i suoi primi 10 anni.



L'Antica Corte Pallavicina (Foto © Ufficio stampa).

La gara di taglio del prosciutto e le premiazioni delle migliori norcinerie

Tre gli appuntamenti da non perdere: la **gara di taglio del prosciutto a mano e con la macchina a volano** che si terrà **domenica 22 ottobre dalle 10,30**; nel pomeriggio, alle 15, la **premiazione delle migliori salumerie emiliane e italiane**; e infine, lunedì 23 ottobre alle 13, la sesta edizione del concorso **“Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani”**, con panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri dell'Emilia Romagna e valutati da una giuria composta da allievi.

Per il programma completo: www.salumidare.it

Data di creazione

29/09/2023

Autore

redazione