Al via Salumi da Re, degustazioni in Corte

Il meglio della produzione salumiera italiana si riunirà **da sabato 12 aprile a lunedì 14 aprile a Polesine Parmense (PR)**, per la **prima edizione di "Salumi da Re".** La manifestazione è organizzata da **Gambero Rosso** in collaborazione con l'**Antica Corte Pallavicina** dei fratelli Luciano e Massimo Spigaroli, uno degli avamposti riconosciuti del gusto e dell'enogastronomia made in Italy, e vuole essere una vera e propria festa del gusto e una preziosa occasione per valorizzare un settore importante e in continua evoluzione dell'enogastronomia italiana, attraverso l'incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia. Durante la tre giorni, nei locali e negli spazi esterni de l'Antica Corte Pallavicina sarà allestita la "**Via dei Salumi**", un **percorso tematico tra gli stand dei produttori di salumi, di Associazioni ed Enti del settore e di Aziende legate al mondo della norcineria**; sono inoltre previsti seminari, convegni, degustazioni comparative e incontri formativi che affronteranno gli argomenti attuali del settore. Agli eventi parteciperanno, oltre ai protagonisti della produzione salumiera italiana, chef, operatori della ristorazione, giornalisti, selezionatori e buyers di specialità alimentari. Fra gli appuntamenti in programma, un seminario sulla pizza con i salumi; la **degustazione di salumi abbinati a vini, birre e pani particolari**; la realizzazione in diretta della porchetta e l'assaggio in sequenza dei salumi cotti della tradizione: cotechino, prosciutto cotto, spalla cotta, musetto e salama da sugo.
Per l'occasione, i due ristoranti dei fratelli Spigaroli, l'Antica Corte Pallavicina e il Cavallino Bianco, presenteranno dei ricchi menu in tributo al maiale e al mondo dei salumi. L'ingresso alla tre giorni dell'evento è gratuito, ma è consigliata la prenotazione on line, nel sito de il Gambero Rosso.