

Salumi da Re, l'Antica Corte Pallavicina fa festa col Gambero Rosso

Torna, **da sabato 18 a lunedì 20 aprile**, nella suggestiva cornice dell'**Antica Corte Pallavicina** di Polesine Parmense (PR), **Salumi da Re**, raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri, ideato e organizzato da **Gambero Rosso** e dai fratelli Spigaroli di Antica Corte Pallavicina. Per tre giorni, la location diventa una "piazza" interamente dedicata al comparto, ma anche una festa enogastronomica aperta a tutti e con ingresso libero, un'occasione di incontro tra le grandi, medie e piccole aziende norcine di tutt'Italia. Durante la manifestazione, i locali, il cortile e gli spazi esterni dell'**Antica Corte Pallavicina** – in un lungo weekend di incontri, convegni e approfondimenti condotti da esperti del settore e giornalisti - ospiteranno il mercatino gourmet con gli stand dei norcini e di tutto ciò che ruota intorno ai salumi.

A fare da contrappunto, le degustazioni di salumi abbinati a prodotti di forno e ai compagni di bicchiere, gli aperitivi e le merende dentro la Corte, come ciccioli caldi, polenta e Lambrusco, il salame fritto nello strutto, i piedini di maiale cotti nel paiolo, le pizze e le focacce ripiene di salumi. Il programma prevede anche pranzi e cene al **relais Antica Corte Pallavicina** e al ristorante del Buon Ricordo **Al Cavallino Bianco**, senza trascurare il sempre più apprezzato street food a base di derivati del maiale. Tra le novità di questa edizione, la seconda, spicca il debutto di uno spazio dedicato alla degustazione di **vini e birre artigianali**.