

“SALUMI DA RE” SVELA IL TOP DELLA SALUMERIA, AAA CERCASI PORCARO



ROMA - Una tre giorni, da domani al primo aprile, dedicata al mondo della salumeria con convegni, workshop, degustazioni, abbinamenti con vino e birra artigianale, mercato gourmet. È il programma di “Salumi da Re”, sesta edizione della manifestazione organizzata da Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina, che svela il gusto delle eccellenze della salumeria della food valley in un luogo-cult per gli amanti della buona tavola, l’Antica Corte Pallavicina dei fratelli Spigaroli a Polesine Zibello, nel parmense.

Nel segno di una filosofia che mira a recuperare le vecchie tradizioni contadine, l'Antica Corte Pallavicina lancia inoltre nell'attesa l'appello AAA Cercasi Porcaro, figura dedita al pascolo dei maiali nel bosco, ormai scomparsa dal mondo rurale e dalla filiera norcina che i fratelli Spigaroli ambiscono però a riportare in auge.

Esaminati da **Massimo Spigaroli** in persona, i curriculum verranno attentamente valutati per individuare il candidato vincitore, che parteciperà alla tre giorni in un convegno dedicato a questo antico lavoro legato alla salumeria, con la possibilità di esprimere il proprio pensiero sul ruolo del porcaro e di confrontarsi con gli altri protagonisti della filiera norcina.

Per l'avvio della kermesse viene preparata la cicciolata sull'aia: si accende il fuoco sotto i paioli mentre i masalén raccontano l'arte della lavorazione delle carni di suino. In programma anche il concorso "Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani", quinta edizione della sfida con panini a base di salumi realizzati dagli studenti degli istituti alberghieri dell'Emilia Romagna. Assaggiati e valutati da una giuria composta da allievi e presieduta dallo chef **Igles Corelli**.

Laboratori del gusto per i baby gourmet mentre i ciccioli preparati dai norcini dei comuni limitrofi, serviti caldi di paiolo con polenta e Lambrusco. Sono inoltre in programma convegni-degustazione con Massimo Spigaroli, allevatori, esperti della materia e produttori sui temi: la figura del porcaro; Antiche razze e incroci; la qualità comincia nell'allevamento.

Mercatini con prodotti di norcineria e Street pig food, il cibo di strada con i derivati del maiale. Inoltre anche quest'anno è prevista "Cento mani di questa terra", la festa organizzata da Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi.