

SALUMI DA RE

Sabato 12/Lunedì 14 aprile 2014
Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)

Sabato 12 aprile

Mattina

Arrivo dei partecipanti all'evento, allestimento degli stand e delle varie postazioni

Pomeriggio

Ore 14.00 Apertura dell'evento al pubblico

Ore 15.30 Mettiamo il fuoco sotto ai paioli inizia la disfida del cicciolo e del salame cotto nello strutto

Ore 17.00 Inaugurazione con autorità e degustazione fra gli stand

Ore 17.30 convenzionale su suini, salumi e dintorni

Ore 18.00 Aperitivo con ciccioli caldi di paiolo preparati dai norcini dei comuni limitrofi e serviti con polenta e Lambrusco

Ore 22.00 Chiusura stand

Ore 20.30 Le cene:

- nel relais Antica Corte Pallavicina:
- nel

Dalle ore 20.00

, birra artigianale e musica rock, organizzato da
e per i giovani della zona

Domenica 13 aprile

Mattina

Ore 09.30 Apertura stand

Ore 10.00 – incontro/degustazione con aziende ed esperti di enogastronomia che parleranno dei salumi cotti e da pentola: la salama da sugo (Valentino Bega), il musetto (Lovison), la mortadella e il culatello cotto (Ibis-Italia Alimentari), il prosciutto arrosto, il cotechino e la bondiola (Meggiolaro)

Ore 11.00

quanto e come mangiarli, con la partecipazione del prof. Giovanni Ballarini e dei dott. Eugenia Tagliaferri e Ignazio Garau

Ore 12.00

suino Incontro/assaggi con street-food e fast food a base di maiale e salumi
(accompagnati da Lambrusco e Fortana)

Ore 13.00

Carne di maiale cotta in crosta di pane e pizza con Gabriele Bonci Pizza napoletana
e salumi con Stefano Callegari

Ore 13.00 il pranzo:

-

-

- Pala Pig: Pig Boys

Pomeriggio

Ore 14.30

figure professionali

esperte nella degustazione dei salumi

Ore 15.30 –

Il

Nero di Parma, il maial

Sabbioni Degustazione comparativa di salumi di suino convenzionale e di suino
nero

Ore 16.00

gli chef del ristorante Il Garibaldi di Cantù che hanno vinto l'edizione 2014 del
Festival della Cazoëula) e griglie giganti

Ore 16.30

salumi con pane, vino e birra, con la
partecipazione di Gabriele Bonci, Giorgio Melandri, Mara Nocilla e Mauro Pellegrini

Ore 17.30 –

salumiera Prepararli senza conservanti, antiossidanti e additivi, con la
partecipazione di Guido Stecchi dell'Accademia delle 5T Degustazione comparativa
di salami con e senza conservanti

Ore 20.00 Chiusura stand

Ore 20.30 Cena di gala con espositori e sponsor

Eventi e iniziative collaterali

butchery class, con dimostrazione e discussione sui grandi protagonisti (spalla cruda,
spalla cotta, culatello...)

Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria

Recinto: I suini bianchi e neri a confronto

Laboratori dei salumi

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Degustazione vini e salumi dell'Emilia Romagna

Gara di taglio di prosciutti

Lunedì 14 aprile

Mattina

Ore 09.30 Apertura stand

Ore 11.30

mito, storia e religiosità con i prof. Giovanni Ballarini e Marino Niola

Ore 13.00

Pomeriggio:

Ore 15.30

numeri Incontro con

alcuni grossi nomi dell'industria salumiera italiana: Cortebuona e Ibis di Italia

Alimentari

Ore 18.00 Chiusura stand ed evento

Eventi e iniziative collaterali

ra e propria

butchery class

Stand di norcini, aziende di prodotti e accessori legati alla norcineria

Recinto con le razze suine a confronto

Laboratori dei salumi

Street pig food: street food a base di derivati del maiale

Degustazione di vini e salumi dell'Emilia Romagna

Inoltre, quasi a stringere un nodo tra un prodotto simbolo e le braccia che lo

cono dalle ore 10.00 la

migliore ristorazione e le più valide produzioni enogastronomiche della regione a

centomani, di questa terra

CheftoChef Emilia Romagna Cuochi in cui chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare si confrontano sul futuro del cibo.



GAMBERO ROSSO

