

## **Salumi da Re, 11ª edizione: 26-28 ottobre 2024**

### **Antica Corte Pallavicina a Polesine Zibello (PR)**

Mostra mercato Salumi da Re con la migliore salumeria italiana, vini e birre artigianali

#### **Sabato 26 ottobre**

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

#### **Ore 10.30 - Antica Corte Pallavicina**

Inaugurazione e taglio del nastro

Alla presenza di Autorità, Gambero Rosso e Antica Corte Pallavicina

#### **Ore 11.00 - Antica Corte Pallavicina**

Apertura dell'evento al pubblico e della fiera-mercato, degustazione di salumi, specialità alimentari, vini e birre artigianali fra gli stand delle aziende partecipanti

#### **Ore 11.30 - Gran Palco del Maiale**

Laboratorio e degustazione

**Preparazione del pesto al mortaio con Roberto Panizza, produttore del pesto genovese Rossi 1947 - Uno contro tutti: l'abbinamento con i salumi**

#### **Ore 13.00 - Gran Palco del Maiale**

Seminario e degustazione

**L'importanza del budello per la realizzazione di un insaccato di qualità. La parola a Giorgio Borsari presidente di La.Bu.Nat. e del Consorzio di Tutela del Budello Naturale.**

#### **A partire dalle ore 14.30 - Corte del Castello**

Fuoco ai paoli e si avvia la cottura dei ciccioli, che verranno serviti alle 16.00 con polenta fumante

#### **Ore 15.00**

Gran Palco del Maiale

Convegno

**La peste suina africana sta minacciando la salumeria italiana. Ne parliamo con veterinari, esperti di malattie infettive, allevatori di suini e produttori di salumi**

#### **Dalle ore 16.00**

Ciccioli serviti con polenta fumante. In contemporanea il super blasonato Corrado Buttarelli realizzerà una ormai rara "spalla cruda"

#### **Ore 17.00 – Gran Palco del Maiale**

Abbinamento salumi e...

**I salumi incontrano birra, vino & spirits - Ipotesi di abbinamenti possibili e impossibili**

#### **Dalle ore 18.00 - Corte del Castello**

**Aperitivo post Salumi da Re**

#### **Ore 19.00 – Chiusura stand**

#### **Eventi e iniziative collaterali**

A partire dalle ore 11.30:

Il pranzo informale nella corte del Castello

Il menu di Salumi da Re all'Hosteria del Maiale e al ristorante Al Cavallino Bianco

Il pranzo gourmet dell'Antica Corte Pallavicina

A partire dalle ore 19.30:

Cene nel ristorante stellato Antica Corte Pallavicina, nel ristorante del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco e all'Hosteria del Maiale

Visite al Museo del Culatello e del Masalén

Po Forest: un affascinante percorso a piedi alla scoperta del bosco di golena del Po

-----

**Domenica 27 ottobre**

**Ore 09.30 - Apertura stand e degustazioni di salumi**

**Ore 11.00 - Gran Palco del Maiale**

**Gara di taglio del prosciutto a mano e a macchina, 5<sup>a</sup> edizione**

Concorso rivolto a gastronomie e salsamenterie italiane

**Ore 14.00- Gran Palco del Maiale**

Laboratorio e degustazione

**Il prosciutto crudo italiano incontra il jamon iberico – Italia-Spagna: due stili a confronto**

**Ore 15.30- Gran Palco del Maiale**

**Premio alle migliori salumerie dell'Emilia-Romagna e d'Italia – 3<sup>a</sup> edizione**

**Ore 16.30 – Gran Palco del Maiale**

Convegno

**Salumi e packaging ecofriendly: compostabili, biodegradabili e riciclabili – La parola a Propac, azienda specializzata del comparto, per fare il punto delle novità DEL settore**

**Ore 17.30 – Gran Palco del Maiale**

Abbinamento salumi e...

**La salumeria incontra il pane - La parola ai Panificatori Agricoli Urbani**

**Ore 19.30 – Chiusura stand**

**Ore 20.30 – Ristorante Al Cavallino Bianco**

La festa dedicata ai protagonisti di Salumi da Re 2024

**Eventi e iniziative collaterali**

A partire dalle ore 11.30:

Il pranzo informale nella corte del Castello

Il menu di Salumi da Re all'Hosteria del Maiale e al ristorante Al Cavallino Bianco

Il pranzo gourmet dell'Antica Corte Pallavicina

A partire dalle ore 19.30:

Cene nel ristorante stellato Antica Corte Pallavicina, nel ristorante del Buon Ricordo Al Cavallino Bianco e all'Hosteria del Maiale

Visite al Museo del Culatello e del Masalén

Po Forest: un affascinante percorso a piedi alla scoperta del bosco di golena del Po

-----

**Lunedì 28 ottobre**

**Ore 09.30 - Apertura stand e degustazioni di salumi**

**Ore 10.30 - “CENTOMANI, DI QUESTA TERRA”, 8ª edizione**

Grande festa organizzata dall'associazione **CheftoChef Emilia Romagna Cuochi** che vedrà protagonisti chef, produttori, gourmet, esperti del settore agroalimentare che si confronteranno sul futuro del cibo.

**Salumi da Re incontra CheftoChef**

**Eventi e iniziative collaterali**

A partire dalle ore 11.30:

Il pranzo informale nella corte del Castello

Il menu di Salumi da Re all'Hosteria del Maiale

Visite al Museo del Culatello e del Masalén

Po Forest: un affascinante percorso a piedi alla scoperta del bosco di golena del Po