



# Salumi da Re 2025

## 12<sup>a</sup> edizione a Polesine Parmense

All'Antica Corte Pallavicina è andato in scena "Salumi da Re", il grande evento dedicato all'alta norcineria, Salumi da ogni parte d'Italia, convegni, degustazioni e abbinamenti con pane, birra e spirits, mostra mercato, premiazioni e gara di taglio al coltello del prosciutto, hanno destato curiosità e golosità ai tanti visitatori presenti. Testimonial della 12<sup>a</sup> edizione: Giorgione, l'Oste Italiano per eccellenza

DI ALICE ARMANI

**P**olesine Parmense (Parma). Ci sono eventi che nascono per caso e altri che sembrano scritti dal destino. Salumi da Re, che ha celebrato la sua dodicesima edizione, appartiene decisamente alla seconda categoria.

L'evento dell'alta norcineria organizzato in tandem da Gambero Rosso e dalla famiglia Spigaroli, ha portato all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) alcune delle migliori realtà salumiere del panorama nazionale, birrifici artigianali, produttori di liquori e distillati, olio, conserve, prodotti da forno, street food, oltre a interessanti ospiti esteri (acciuغه del Mar Cantabrico e jamón ibérico).

Tre giorni scanditi da convegni, incontri, seminari, degustazioni e abbinamenti all'insegna della norcineria di qualità e dei suoi compagni di piatto e di bicchiere. Un'occasione per affrontare e approfondire temi importanti del settore, ma anche una festa e mostra-mercato della migliore salumeria d'autore, alla quale hanno partecipato aziende produttrici, allevatori e salumieri.

Ogni edizione di Salumi da Re ha il suo chef testimonial. Nel 2025 è stato Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione: L'oste in salopette più amato d'Italia sul Gran Palco del Maiale per conoscere i produttori protagonisti e assaggiare i salumi in degustazione. Poi è stato protagonista di un talk

con il padrone di casa, Massimo Spigaroli, durante il quale i due chef hanno trattato in tono amichevole argomenti del settore. Tra le aziende hanno partecipato alla manifestazione alcuni dei più bei nomi della norcineria nazionale. Aziende virtuose ed evolute che hanno scommesso sui salumi con pochi o senza conservanti, su prodotti nuovi ed esclusivi, sui suini extrapesanti allevati all'aperto allo stato semibrado, sui maiali "neri" rustici della tradizione italiana, sulla filiera chiusa. Durante le degustazioni e nel corso di convegni, seminari e pairing, si è visto in un'incredibile carrellata di prosciutti, salami, mortadelle, culatelli e culatte, pancette, coppe e bresaole;



SALUMI DA RE 2025; Giorgione, l'oste in salopette più amato d'Italia, testimonial dell'evento di Polesine Parmense, dedicato all'alta norcineria



"Salumi da Re 2025" una manifestazione dedicata alla Salumeria Italiana che si è tenuta a Polesine Parmense, presso l'Antica Corte Pallavicina.

L'evento, organizzato dalla famiglia Spigaroli in collaborazione con Gambero Rosso, ha proposto un tour di tre giorni con degustazioni e un mercato con produttori di alta qualità.

Da sx; Luciano, Benedetta e Massimo Spigaroli

➔ SEQUE DA PAG 20



tutti assaggiati con grande consenso. I convegni, seminari e laboratori sono stati condotti da Mara Nocilla, curatrice della guida Grandi Salumi del Gambero Rosso. Il primo convegno sul Palco del Maiale dedicato al sale, ingrediente fondamentale nella lavorazione dei salumi; l'oro bianco che a breve sarà promosso prodotto dell'agricoltura. Poi, insieme ad Adercarta, il convegno sull'importanza dell'imballaggio alimentare. Da sottolineare il convegno sull'uso del trippino nella lavorazione della mortadella, con protagonista l'azienda La.Bu.Nat., specialista nella produzione di budelli naturali, e il salumificio Mec Palmieri.

Molini Fagioli, in collaborazione con il Forno Giacomazzi, sul convegno masterclass sul pane, abbinato ai salumi. Non poteva mancare il vino. I fondatori di Bolle di Malto, appuntamento nazionale di riferimento del mondo brassicolo, e Giuseppe Carrus, co-curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, hanno proposto abbinamenti tra birra e

specialità norcine. Come ogni anno i masalèn hanno preparati i ciccioli dentro i paioli e sono state premiate le migliori salumerie italiane ed esperti cortador si sono sfidati a colpi di coltello nel taglio a mano del prosciutto crudo.

Tra le nuove attività dell'evento va segnalata un'amichevole competizione tra cortador professionisti italiani e spagnoli che hanno realizzato piatti creativi a base di prosciutti crudi italiani e jamon iberici tagliati a mano; al termine abbinamento con spirits. Nella giornata di chiusura, tante iniziative dedicate agli show cooking dei Ristoranti del Buon Ricordo. La "casa" di Salumi da Re è sempre stata, fin dalla prima edizione, l'Antica Corte Pallavicina nella Bassa Parmense, a ridosso dell'argine del Po. Uno scrigno di cose belle e buone, un tempio del buon gusto in un castello trecentesco, che ospita un relais, un ristorante, l'Hosteria del Maiale, il Museo del culatello e del Masalèn, le cantine storiche dove stagionano salumi famosi in tutto il mondo. A fare da passepartout un territorio caratterizzato da un paesaggio flu-



**SALUMI DA RE 2025; Luciano, Benedetta e Massimo; "Possiamo definirlo il Raduno Nazionale di Allevatori, Norcini e Salumieri, che organizziamo in collaborazione con il Gambero Rosso". Un masterclass e degustazioni sulla migliore produzione norcina ed esperti del settore. Non è mancato il coloratissimo (e molto profumato) mercato con le migliori realtà della Salumeria italiana e i produttori di birre e specialità agroalimentari di alta qualità**

viale affascinante in ogni stagione, in autunno e in primavera spesso avvolto dalle nebbie, le stesse nebbie che aiutano la maturazione e l'affinamento dei preziosi culatelli all'interno delle cantine naturali, ricche di muffe nobili: da sole valgono la visita.

**Massimo Spigaroli è lo chef, il norcino e il capitano dell'Antica Corte Pallavicina, negli ultimi anni coadiuvato dalla nipote Benedetta, suo braccio operativo nella conduzione del "castello" e delle sue attività. Luciano, fratello di Massimo e padre di Benedetta, tiene le redini del ristorante Al Cavallino Bianco, lo storico locale di famiglia, distante circa 500 metri dall'Antica Corte Pallavicina, il punto di partenza degli Spigaroli nel mondo della gastronomia e della ristorazione. ■**



**SALUMI DA RE 2025; Degustazioni, convegni e masterclass di Salumi di alta qualità, oltre a un'ampia selezione di vini e birre; la mitica polenta come accompagnamento ad altri prodotti gastronomici**



**SALUMI DA RE 2025; Fiera mercato con degustazioni, convegni, masterclass e show cooking dedicati all'alta norcineria e alle eccellenze enogastronomiche italiane**