

GLI EVENTI - SALUMI DA RE

## Salumi da Re 2022 torna online e si prepara la decima edizione live



*Articoli, Vetrina dei salumi online sul sito Gambero Rosso, serie "Pizza & Salumi" in onda sulla nostra Web Tv con due nuovi talent che presentano le specialità norcine abbinate a pizze gourmet. Nel frattempo, teniamo i motori accesi preparandoci per il prossimo appuntamento, un'edizione tonda tonda, la decima, che quasi sicuramente tornerà in presenza a Polesine Zibello, nella bassa Parmense, presso l'Antica Corte Pallavicina*

### Il Massimo (Spigaroli) dei salumi



Come vede la salumeria attuale lo chef-norcino da più di 30 anni alla guida dell'Antica Corte Pallavicina? «Nel settore delle produzioni di nicchia la qualità cresce sempre di più - fa il punto Massimo Spigaroli - salumi sempre più buoni e con meno conservanti, se non privi del tutto di nitrati e nitriti. Grazie anche a eventi come Salumi da Re, dove aziende norcine di alto livello si incontrano, si scambiano esperienze e contatti, si confrontano, assaggiano i prodotti dei colleghi, avviano progetti, allacciano partnership. Confrontarsi è importante per la crescita del sistema italiano dei salumi. Gambero Rosso e noi siamo stati i primi ad occuparci delle produzioni norcine di nicchia attraverso una manifestazione dedicata interamente a loro, organizzando convegni focalizzati sui vari aspetti e problemi della salumeria e scegliendo le aziende migliori per incoraggiarle in questo percorso. Piccoli ma buoni fin dall'inizio, con la consapevolezza che le cose valide vanno avanti». E riguardo alla prossima edizione, ci sono ottimismo e apertura. «Una Salumi da Re in presenza e online, con un maggior numero di realtà norcine, di iniziative e seminari, attraverso i quali in questi ultimi 9 anni i produttori sono cresciuti nella qualità e nella scelta clean label».

Chi da anni segue Salumi da Re, raduno di norcini allevatori e salumieri, dal 2020 in versione virtuale, si prepari perché con buone probabilità nella primavera 2023 si terrà in presenza a Polesine Zibello, come è sempre avvenuto dalla prima alla sesta edizione. L'evento dedicato alla salumeria di qualità, dal 2014 organizzato dall'Antica Corte Pallavicina e dal Gambero Rosso, tornerà nei luoghi in cui è nato, la casa dei fratelli Massimo e Luciano Spigaroli nella Bassa Parmense, una delle realtà della salumeria italiana più famosa e apprezzata a livello internazionale in una zona ad alta vocazione norcina. Tornerà con gli stand dei produttori e i loro salumi, evergreen e new entry, i convegni sui temi caldi della salumeria, il confronto tra aziende, gli assaggi, gli abbinamenti delle specialità norcine con vini e birre. Torneranno la cicciolata preparata dai masalèn sull'aia, tra il ristorante stellato e l'Hosteria del Maiale, le visite alle cantine quattrocentesche dove riposano i celebrati salumi dell'Antica Corte Pallavicina. E a movimentare la tre giorni parmigiana ci saranno di nuovo i due concorsi "Il panino teen-ager: una cosa buona tra le mani", rivolto agli studenti degli istituti alberghieri- ►

## GLI EVENTI - SALUMI DA RE

**Salumi da Re 2022  
torna online  
e si prepara  
alla decima edizione live**



► ri dell'Emilia Romagna, e la gara di taglio del prosciutto a mano e con l'affettatrice a volano. Come pure i premi: alle migliori botteghe italiane che vendono specialità norcine di alto profilo e "Salumi da Re Hall of Fame", riconoscimento alle aziende che hanno aderito alla manifestazione sin dalla prima edizione. Si proverà a portare avanti anche iniziative virtuali, eredità "positiva" dell'era Covid: la vetrina dei salumi online e la serie web dedicata alle aziende e ai loro salumi di punta, con gli abbinamenti di piatto e bicchiere.

Da ottobre, intanto, sul sito [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it), va in onda La Vetrina di Salumi da Re, sezione speciale dedicata ai prodotti più rappresentativi delle aziende protagoniste dell'edizione 2022: online sul sito web del Gambero Rosso la lista delle aziende norcine, ciascuna con il proprio prodotto di punta, facilmente raggiungibile con un semplice click. ►

Giovanni Mandara,  
il pizzaiolo gourmet di Tramonti



Giovanni Mandara, pizzaiolo di Piccola Piedigrotta di Reggio Emilia, "Tre Spicchi" Gambero Rosso, è uno dei due talent dell'edizione 2022 di Salumi da Re. È colui che ha impastato e sfornato i capolavori di farina e lievito da abbinare ai salumi. Originario di Tramonti, emiliano di adozione, figlio di ristoratori, ha una missione: quella di far conoscere il ruolo del suo paese, tra i monti Lattari e la costiera amalfitana, nella diffusione della cultura della pizza. «Le varie pizzerie nel mondo non sono di napoletani ma di tramontini: oltre 2.000 esercizi gestite da pizzaioli provenienti da un paese di 4.000 abitanti», sorride Giovanni, vicepresidente di ADP, Associazione Pizza Tramonti. La sua pizza, a metà strada tra quella napoletana, alta e con il cornicione, e quella romana, sottile e croccante, è stata la base di ricette spesso realizzate in collaborazione con i norcini, «per assecondare e valorizzare il salume, aggiungendolo in uscita, a pizza sfornata». Alcuni esempi: quella con pitina, mozzarella, cipolla di Breme e patate, e quella con bresaola, fiordilatte, melagrana, pecorino, melassa di carrube e sponsali.





## GLI EVENTI - SALUMI DA RE



### Abbinamenti perfetti con vini e birra by Giuseppe Carrus



Talent della serie Pizza & Salumi, in onda sulla Web Tv di Gambero Rosso, è Giuseppe Carrus, curatore della nostra guida Vini d'Italia e volto televisivo del programma La mia Sardegna sul Channel Gambero Rosso HD. Anche lui, come Giovanni Mandara, consiglia di aggiungere i salumi a crudo sulla base della pizza: «per abbinarli perfettamente ai compagni di bicchiere». Abbinamenti non facili, contrariamente a quanto si pensi. «Mai vini rossi strutturati e maturati in botte; i tannini lasciano in bocca una sensazione ferrosa e amara. Si a rossi giovani e leggeri, privi di tannini e con acidità alta, serviti freschi di temperatura: un Bardolino veneto, una Schiava altoatesina, il Fortana e le varie tipologie di Lambrusco, un Barbera non invecchiato, il semiaromatico Ruchè piemontese, o ancora il Pelaverga di Verduno. Anche un grande vino rosso come il Pinot Nero, ovviamente nelle versioni più giovani che giocano sulla fragranza. Sono vini che si abbinano bene anche a salumi importanti come la bresaola di wagyu, non coprendone gusto e aromi bensì andando di pari passi per complessità e persistenza. Il Ruchè con la sua complessità aromatica accompagna in modo ottimale i salumi speziati e ricchi di aglio. Perfetto l'abbinamento con le bollicine: per esempio, uno spumante metodo Classico con la mortadella. Benissimo i bianchi, anche quelli più strutturati e saporiti: qui, in assenza di componente tannica, si punta sull'acidità, che pulisce la bocca anche in caso di prodotti impegnativi e particolarmente grassi». Sul fonte delle birre? «Con i salumi dolci e ricchi di grasso, come un lardo e una pancetta, vanno bene birre India Pale Ale in stile anglosassone, prive degli amari spinti delle IPA italiane. Nei salumi sapidi, invece, attenzione alle luppolature esagerate che possono creare quello che avviene con i vini rossi tannici: ideali quindi le birre belghe di abbazia, con la parte maltata che, tono su tono, asseconda la dolcezza».

## GLI EVENTI - SALUMI DA RE

## Salumi da Re 2022 torna online e si prepara alla decima edizione live

## I PROTAGONISTI

## Salumi

## Antica Corte Pallavicina

POLESINE ZIBELLO (PR)  
STRADA DEL PALAZZO DUE TORRI, 3  
0524936539

ANTICACORTEPALLAVICINARELAIS.IT

Castello del '400 nella Bassa Parmense con relais, ristorante stellato, Hostaria del Maiale, cantine storiche dove stagionano culatelli di Zibello e altri salumi delle Terre Verdiane prodotti dai fratelli Spigaroli.

Associazione  
Produttori Pitina

MEDUNO (PN) - VIA ROMA, 1  
3356987484 - PITINA-IGP.IT

Un'associazione per 4 aziende artigianali specializzate nella produzione della pitina, salume tipico della Val Tramontina, tutelata da un'Igp e da un Presidio Slow Food.

## Avagliano

SABAUDIA (LT) - CORSO VITTORIO EMANUELE II, 26 - 0773515254  
345553998 - AVAGLIANOCARNI.IT  
Produce salumi di filiera chiusa con carni del proprio allevamento di maiale nero (incrocio tra cinto senese e casertana) nel Parco Nazionale del Circeo. Macelleria-norcineria a Sabaudia.

## BrisVal

NOVATE MEZZOLA (SO)  
VIA NAZIONALE, 340D - 3388110278  
3486807094 - BRISVAL.IT

In Valchiavenna, produce bresaole premium, artigianali e senza conservanti. Specialità BrisVal la bresaola di wagyu allevato in Giappone.

## Devodier

LESIGNANO DE' BAGNI (PR)

LOC. MULAZZANO PONTE

VIA PONTICELLA, 4

0521861070 - DEVODIER.COM

Storico salumificio di nicchia, famoso per i suoi prosciutti: i Parma Dop, anche in riserve speciali e Antibiotic-Free e Animal Welfare, e il Prosciutto Italiano Biologico Alta Qualità.

## Dok Dall'Ava

SAN DANIELE DEL FRIULI (UD)

VIA GEMONA, 29

0432957335 - DOKDALLAVA.COM

Punto di riferimento per il prosciutto San Daniele gourmet. Dok Dall'Ava è famoso per esclusivi crudi di antiche razze rustiche: Nebrodok, Basidok, Hundok, Patadok.

## Galloni

LANGHIRANO (PR) - VIA ROMA, 84

0521354211 - GALLONIPROSCIUTTO.IT

Prosciutto di Parma dal 1960. Diverse linee di crudi, dai Dop premium i Classici di diverse stagionature a selezioni barriquate, con meno sale e speziate.

## Gianferrari

CANOSSA (RE) - LOC. CIANO D'ENZA

VIA VAL D'ENZA NORD, 145

0522878185 - GIANFERRARI.IT

Dal 1951 produttori di salumi tipici delle Terre Matildiche, i Gianferrari sono famosi in particolare per la culatta di Canossa, ottenuta dalla "polpa del prosciutto".

## Lardereria Fausto Guadagni

CARRARA - FRAZ. COLONNATA

S.D.A. COMUNALE, 4

0585768069 - 3356530268

LARDERIAFAUSTOGUADAGNI.COM

Lardo di Colonnata Igp e va-

rianti innovative fuori dalla certificazione, espressione dell'estro di Fausto Guadagni, mago della specialità norcina carrarese.

## MA! Officina Gastronomica

MADESIMO (SO) - VIA DE GIACOMI, 7  
034353025 - 300754837

MAOFFICINAGASTRONOMICA.COM

Produce in modo artigianale e senza conservanti i salumi tipici della Valchiavenna: violino di capra, slinzega e brisaola di manzo in diverse varianti. Oltre a specialità di suino nero di Samolaco.

## Morgante

ROMANS D'ISONZO (CO)

VIA AQUILEIA, 76

0481966511 - MORGANTE.IT

Famoso per il San Daniele Dop, Morgante produce anche prosciutti cotti, lavorati a Romans d'Isonzo. Da non perdere il Praga con osso.

## Paganoni

CHIURO (SO) - VIA O. CENINI, 19

0342484349 - PAGANONI.COM

Salumi tipici valtellinesi da oltre 30 anni. La specialità di Paganoni è la bresaola: i fiori all'occhiello sono quella di wagyu e la Primitiva Bio, senza conservanti.

## Palmieri

SAN PROSPERO (MO)

VIA CANALETTO, 16A

0597350000 - MECPALMIERI.IT

Uno dei nomi di riferimento nel mondo dei salumi cotti. Il prodotto di punta Palmieri è la mortadella Favola Gran Riser-va.

## Fratelli Pelizzari

## Prosciutti (ItalgrouP)

TRAVERSETOLO (PR) - VIA PICELLI, 49  
0521844377

FRATELLIPELIZZARIIPROSCIUTTI.IT

Fino a poco tempo fa nota come ItalgrouP Alimentari, produce due prosciutti di Parma Dop, Al Naturel e Profumo Antico, stagionati 20-22 mesi in cantine diverse.

## Re Norcino

SAN GINESIO (MC)

C.DA GUALDUCCIO, 13/14

0733694407 - RENORCINO.IT

Salumi di filiera chiusa prodotti dalla famiglia Vitali con le carni dell'allevamento maison sulle colline fermiane. Laboratorio a San Ginesio (MC), annesso alle cantine di stagionatura.

## Salumi Martina Franca

MARTINA FRANCA (TA)

VIA VECCHIA CEGLIE ZONA L. N. 5

0804490533 - 3281634715

SALUMIMARTINAFRANCA.IT

La specialità è il capocollo di Martina Franca, che Francesco Carriero produce anche a ciclo chiuso con carni di suino nero apulo-calabrese del proprio allevamento.

## Tanara Giancarlo

LANGHIRANO (PR)

VIA FANTI D'ITALIA, 73

0521852943 - 0521852944

TANARAGIANCARLO.IT

Storico produttore di Parma Dop, negli ultimi anni affiancato dai prosciutti di filiera emiliana, Antico Bianco e Antico Nero, e dei crudi selezione Salute.

## Il Vecchio Carro

CARONIA (ME) - C.DA BADETTA

3332436783 - ILVECCHIOCARRO.EU

Agriturismo nel Parco dei Nebrodi, produce salumi di filiera chiusa con le carni del proprio allevamento di suini neri. Da non perdere la porchetta cotta nel forno a legna.

## Extrasettore

## Menù - dal 1932 Produttori

## Specialità Alimentari

MEDOLLA (MO) - VIA STATALE 12, 102  
800070783 - MENU.IT

Menù s.r.l. è un'impresa leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale: condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert.



## GLI EVENTI - SALUMI DA RE

## Vino

## Albino Armani

**DOLCE** (VR) - LOC. CERADELLO, 401  
0457290033 - [ALBINOARMANI.COM](mailto:ALBINOARMANI.COM)  
Produce vini nella valle dell'Adige, dove accanto alle più note varietà internazionali, come il pinot grigio, resistono vitigni storici come il marzemino o il meno noto casetta.

## Cantina Kaltern

CALDARO/KALTERN (BZ)  
VIA CANTINE, 12  
0471963149 - [KELLEREIKALTERN.COM](mailto:KELLEREIKALTERN.COM)  
Grande cooperativa di Caldaro, protagonista del panorama enologico altoatesino. Oltre 600 famiglie coltivano piccoli fazzoletti di terra sotto la sapiente direzione dello staff capitanato da Andrea Moser.

## Muzic

SAN FLORIANO DEL COLLIO (GO)  
LOC. BIVIO, 4  
0481884201 - [CANTINAMUZIC.IT](mailto:CANTINAMUZIC.IT)  
Sulla strada "del vino e delle ci-  
liegie", i fratelli Elia e Fabijan  
Muzic gestiscono l'azienda in-  
testata a papà Giovanni "Ivan".  
Nella cantina interrata del XVI  
secolo riposano i vini rossi in  
barrique.

## Cantina Paltrinieri

SORBARA (MO) - VIA CRISTO, 49  
059902047 - [CANTINAPALTRINIERI.IT](mailto:CANTINAPALTRINIERI.IT)  
Paltrinieri è un riferimento per  
la produzione di Lambrusco  
Sorbara, una cantina capace di  
produrre vini autentici e di  
estrema bevibilità ma anche di  
carattere ed eleganza.

## Cantine Tempere

SANT'ARSENIO (SA)  
VIA SAN SEBASTIANO, 7  
0975399350 - 3294794382  
[CANTINETEMPERE.IT](mailto:CANTINETEMPERE.IT)  
Piccola realtà cilentana gestita  
dai fratelli Giuseppe e Arsenio

Pica. Ha conquistato una giusta  
fama per l'Aglianico e il Fiano  
Monteroro.

## Franz Haas

MONTAGNA/MONTAN (BZ)  
VIA VILLA, 6  
0471812280 - [FRANZ-HAAS.IT](mailto:FRANZ-HAAS.IT)  
Quella di Franz Haas è una del-  
le aziende più affermate della  
regione, con vigneti che spazia-  
no dai 250 metri di Egna ai 1150  
di Aldino.

## Olio

## Coppini Arte Olearia

SAN SECONDO PARMENSE (PR)  
S.DA DAL GRUGNO 3/4  
0521877601 - 800853072  
[COPPINIARTEOLEARIA.COM](mailto:COPPINIARTEOLEARIA.COM)  
Tra le aziende leader nazionali  
e internazionali nella produzio-  
ne e distribuzione di oli evo, an-  
che biologici, per chef, food in-  
dustries e negozi. Produzione  
in Abruzzo, Puglia e Sicilia.

CONSORZIO FRANTOI  
ARTIGIANI & PICCOLE  
IMPRESE RAPPRESENTATO  
DALLE SEGUENTI AZIENDE

## Famiglia Pomponio

SCERNI (CH) - C.DA COLLE COMUNE, 39  
0873914358 - [FAMIGLIAPOMPONIO.IT](mailto:FAMIGLIAPOMPONIO.IT)  
Dal 1985 il frantoio lavora le olive  
locali ed è la struttura di riferi-  
mento nella zona del basso Si-  
nello, sia per l'olio evo biologico  
sia per quello convenzionale.

## Evo Fine Foods (G.R.A.C.O.)

POLPENAZZE DEL GARDA (BS)  
VIA ROSARIO, 22  
0882386505 - [EVOFINEFOODS.IT](mailto:EVOFINEFOODS.IT)  
Nata a Polpenazze del Garda  
nel 2013, tre anni dopo l'azien-  
da si è trasferita nella Daunia  
per dedicarsi all'extravergine  
nella terra della Peranzana. Oli  
evo, anche aromatizzati, e olive  
da mensa.

## Antica Masseria Caroli

MARTINA FRANCA (TA)  
ZONA H 526 CONTRADA TRAZZONARA  
0804490402 - [CAROLI.IT](mailto:CAROLI.IT)  
L'azienda di Stefano Caroli, nel-  
le campagne della Valle d'Itria,  
produce olio evo, bio e non, sot-  
toli, condimenti, pasta trafilata  
al bronzo e cosmesi con olio di  
oliva.

## Olearia San Giorgio

SAN GIORGIO MORGETO (RC)  
C.DA RICEVUTO, 18  
0966935321 - [OLEARIA.EU](mailto:OLEARIA.EU)  
Crea oltre 70 anni fa da Do-  
menico Fazari, e tuttora gestita  
a livello familiare da figli e nipo-  
te, l'azienda coltiva ulivi nel Par-  
co Nazionale dell'Aspromonte  
e produce oli evo, anche bio.

## Frantoio

## di Sant'Agata d'Oneglia

IMPERIA - VIA SANT'AGATA  
ANGELO S.DA DEI FRANCESI, 48  
0193293472  
[FRANTOIOSANTAGATA.COM](mailto:FRANTOIOSANTAGATA.COM)  
Solida realtà produttiva attiva  
dal 1827 e da sempre gestita  
dalla famiglia Mela. Vari uliveti  
di taggiasca in 12 ettari e un  
frantoio aziendale per diverse  
tipologie di olio evo.

## Il Frantolio

CISTERNINO (BR)  
C.DA TESORO, 25 SP 17  
080 4444671 - 3482829162  
[ILFRANTOLIO.COM](mailto:ILFRANTOLIO.COM)  
Importante realtà olivicola dal  
1917 nel cuore della Valle d'Itria,  
oggi gestita da Pietro D'Amico  
insieme ai figli, con 29 ettari di  
olivo di cui 20 biologici.

## D'Erchie

MONTESOLA (TA)  
VIA DEGLI ULIVI, 1A - 0995660096  
0995931773 - [OLIUD'ERCHIE.COM](mailto:OLIUD'ERCHIE.COM)  
L'azienda, fondata nei primi  
anni '30 da Ciro D'Erchie, è ge-

stata oggi dal suo omonimo ni-  
pote, che porta avanti la produ-  
zione di famiglia nelle  
campagne tarantine.

## Frantoio Tuscus

VETRALLA (VT) - VIALE EUGENIO IV, 107  
0761477889 - [FRANTOIOTUSCUS.COM](mailto:FRANTOIOTUSCUS.COM)  
Quella di Giampaolo Sodano e  
Fabrizia Cusani è una delle re-  
altà di riferimento della Tuscia  
olivicola, grazie al coordina-  
mento tra l'azienda agricola  
L'Olivea e il moderno frantoio  
Tuscus.

## Frantoio

## di Santa Tea Connelli 1585

REGGELLO (FI) - LOC. CASCIA  
VIA PIERO DELLA FRANCESCA  
055868117 - [CONNELLI1585.IT](mailto:CONNELLI1585.IT)  
Nel 1585 i fratelli Connelli ac-  
quistano per 300 soldi il pode-  
re di Santa Tea. Oggi la stessa  
famiglia conduce il frantoio e  
l'azienda agricola di 200 ettari,  
quasi tutti biologici.

## Frantoio Agostini

PETRITOLI (FM) - C.DA PACANELLI, 49  
0734658350 - [FRANTOIAGOSTINI.IT](mailto:FRANTOIAGOSTINI.IT)  
Fondata da Alfredo Agostini  
nel 1945, è una storica realtà oli-  
vicola marchigiana di 52 ettari,  
oggi gestita dai fratelli Gaetano  
e Maurizio. Vari tipi di olio evo,  
tra i quali il monocultivar di  
Ascolana.

## Oleificio Andreassi

POGGIORITORO (CH)  
PIAZZETTA SAN MATTEO, 6  
0871930124 - [OLIOANDREASSI.NET](mailto:OLIOANDREASSI.NET)  
Importante realtà olivicola  
chietina, attiva dal 1878, oggi  
alla quinta generazione. L'a-  
zienda opera nell'areale  
tra l'Adriatico e la Ma-  
iella e produce oli  
evo da olive locali.

❖ [salumidare.it](http://salumidare.it)  
[gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

GAMBERO ROSSO