

Provincia Bassa

Polesine L'evento organizzato da Gambero Rosso e dalla famiglia Spigaroli

Torna «Salumi da Re»

La tre giorni dell'alta norcineria all'Antica Corte Pallavicina



Chef testimonial
Per l'edizione 2025 è Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione.

» **Polesine** Torna «Salumi da Re», che il 25, 26 e 27 ottobre celebra la sua dodicesima edizione.

L'evento dell'alta norcineria organizzato in tandem da Gambero Rosso e dalla famiglia Spigaroli, porterà all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense 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 (accuglie del Mar Cantabrico e jamón ibérico). Saranno tre giorni scanditi da convegni, incontri, seminari, degustazioni e abbinamenti all'insegna della norcineria di qualità. L'ingresso è gratuito. Ogni edizione di «Salumi da Re» ha il suo chef testimonial. Nel 2025 è Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione: lunedì 27 l'oste in salopette più amato d'Italia approderà sul Gran Palco del Maiale per conoscere i produttori protagonisti e assaggiare i salumi. Alle ore 14, inoltre, sarà protagonista di un talk con il padrone di casa, Massimo Spigaroli, durante il quale i due chef affronteranno in tono amichevole argomenti del settore.



Tra le aziende che anche quest'anno partecipano alla manifestazione ci sono alcuni dei più bei nomi della norcineria nazionale. Come sempre la tre giorni sarà scandita da convegni, seminari e laboratori condotti da Mara Nocilla, curatrice della guida Grandi Salumi del Gambero Rosso. Il primo convegno sul Palco del Maiale sarà dedicato al sale, ingrediente fondamentale nella lavorazione dei salumi; ne parleremo sabato 25 con Atisale, leader nella produzione

dell'oro bianco estratto dal mare, che a breve sarà promosso prodotto dell'agricoltura. Mentre lunedì 27 insieme ad Adercarta analizzeremo l'importanza dell'imballaggio alimentare. Due i seminari: sull'uso del trippino nella lavorazione della mortadella (sabato 25), nel quale saranno protagonisti l'azienda La.Bu.Nat., specialista nella produzione di budelli naturali, e il salumificio Mec Palmieri, e sui grissini (domenica 26), raccontati dalla Grissineria Brusa di Biella,

Da sabato
Saranno tre giorni scanditi da convegni, incontri, seminari, degustazioni e abbinamenti all'insegna della norcineria di qualità.

ovviamente abbinati ai salumi. Molini Fagioli in collaborazione con il Forno Giacomazzi condurranno una masterclass sul pane, che verrà abbinato ai salumi (sabato 25). 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, proporranno abbinamenti tra birra e specialità norcine (domenica 26). Come ogni anno i masalèn prepareranno i ciccioli dentro i paioli (sabato), saranno premiate le migliori salumerie italiane ed esperti cortador si sfideranno a colpi di coltello nel taglio a mano del prosciutto crudo (domenica). Tra le nuove attività dell'evento va segnalata un'amichevole competizione tra cortador professionisti italiani e spagnoli che realizzeranno piatti creativi a base di prosciutti crudi italiani e jamon ibérico tagliati a mano (domenica 26); al termine abbinamento con spirits. Lunedì 27 parte della giornata sarà dedicata agli show cooking dei Ristoranti del Buon Ricordo.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Sorbolo Mezzani
L'incontro con Marcello Simoni

» Arriva il terzo di nove appuntamenti di «Giallo italiano», la rassegna di letteratura che proseguirà fino al 6 dicembre prossimo. Sabato 25 ottobre, alle 16,30, al centro civico di Sorbolo si terrà l'incontro con Marcello Simoni, l'autore di thriller storici: uno degli autori tra i più letti in Italia e tra i più importanti al mondo, tant'è che il suo libro ha superato le due milioni di copie vendute. Nell'occasione di Sorbolo, Marcello Simoni presenterà il suo «La torre segreta delle aquile», ambientato sulle coste della Sicilia nord-occidentale del 12esimo secolo, in cui intrecciano i propri destini due famiglie di stirpe normanna, una cristiana e l'altra pagana, una legata alla Sicilia e l'altra alla contea francese di Evreux. Sullo sfondo di una realtà dominata da guerre, tradimenti e tensioni dinastiche, i nuovi arrivati dovranno adattarsi in fretta ai giochi di potere per trovare un posto in quel regno d'insidiosa bellezza.

La rassegna Ultima tappa sabato al circolo «Il Portico»

«Di che pasta sei?»

Ecco il tortello di Torrile

» **Torrile** Tutto è pronto per la quarta e ultima tappa di «Di che pasta sei?», la rassegna che si propone di diventare un appuntamento fisso quanto November Porc. All'inaugurazione, sabato alle 15,30 al circolo Il Portico in strada Gassens Salvador Allende 1, verrà presentato il tortello di Torrile, il cui nome gioca con le lettere maiuscole a ricordare «Ottello», il noto lambrusco ingrediente principale del piatto. A presentare il tortello di Torrile sarà, oltre al sindaco Alessandro Fadda e l'assessore

Anna Lipuma, il critico di cucina Andrea Grignaffini che ripercorrerà la storia e l'evoluzione delle cantine Ceci mettendo in luce la figura di Ottello Ceci che ha avviato la sua attività nel 1938. La manifestazione per la valorizzazione della Bassa Est Parmense è promossa dai Comuni di Sorbolo Mezzani, Colorno e Torrile, realizzata con il sostegno della Regione Emilia Romagna e in collaborazione con Ascom Parma attraverso la società Sts. Il nuovo piatto simbolo del territorio è stato

ideato dallo chef Enrico Bergonzi del ristorante Al Vedel e presidente di Parma Quality Restaurants. Si tratta di una creazione gastronomica che nasce dal legame profondo tra la tradizione culinaria e i prodotti del territorio unendo gusto, storia e memoria locale. Per assaggiare il tortello di Torrile bisognerà attendere le 19,30 nella «cena del Sabato del Villaggio», curata da Enrico Bergonzi, che si terrà al ristorante Il Portico. In precedenza, alle 16,30, si terrà la gara delle rezdore che ver-



ranno giudicate alla cieca da una giuria d'eccezione. Non mancherà il divertimento per i più piccoli, alle 15,30, con il laboratorio delle rezdore locali dedicato ai bambini dai 5 ai 10 anni. La gior-

nata di domenica si apre con la banda di Calestano e le Golden majorettes prima di arrivare alla visita con degustazione delle cantine Ceci, curata da Matteo Pessina. Il pranzo, sempre al circolo Il

Portico sarà curato da Mario Marini che, alle 17, terrà lo show cooking con la formula «Il cuoco e il contadino», un momento che punta a valorizzare prodotti e produttori locali anche con il convegno sulla cucina possibile. La serata si chiude poi con la premiazione del piatto di tortelli più buono, prodotto dalle rezdore, e l'aperitivo augurale per la prossima edizione. «Di che pasta sei?» avrà così proposto due piatti tradizionali come il Tortel Dòls di Colorno e l'anolino Morbino di Mezzani oltre a due novità: la pasta alla Sorbolese e, infine, il tortello al lambrusco di Torrile. Tutte le informazioni al sito web: cheepastasei.eu.

Silvio Marvisi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Roccabianca Aipo è il soggetto attuatore dell'investimento Pnrr

«La Rinaturazione del Po è a stralci»

» **Roccabianca** Con riferimento all'articolo dedicato all'intervento Pnrr «Rinaturazione dell'area del fiume Po» nell'area di Roccabianca pubblicato nei giorni scorsi, Aipo intende fornire alcune informazioni, in qualità di soggetto attuatore dell'investimento Pnrr «Rinaturazione dell'area del Po» per il ministero dell'Ambiente e della Sicurezza energetica. «È utile ricordare che la Rinaturazione del fiume Po è un progetto Pnrr ambizioso perché prevede l'apertura in soli tre an-

Aipo
In risposta all'intervento del consigliere regionale di FdI Priamo Bocchi dal titolo «Pianta secche ed erbacce lungo il Po».

ni di numerosi cantieri lungo tutta l'asta del Grande Fiume, dal Piemonte al Delta, tutti collocati nella golena aperta del fiume Po, che è la parte più prossima al fiume e per questo soggetta alle variazioni dei livelli idrometrici - scrive in una nota Aipo - con la conseguenza che i cantieri risentono di un andamento naturale ed imprevedibile della stagionalità. Criticità resa più complessa per gli interventi di riforestazione, nei quali, trattando materiale vivo, è necessario seguire anche la corretta stagionalità degli im-

pianti, che per ovvie ragioni devono essere fatti nel periodo di fermo vegetativo e lontano dal periodo estivo. L'investimento di Rinaturazione, attuato per stralci, vede interventi già completati nel primo trimestre 2024, che hanno permesso il raggiungimento del target intermedio di 13 km di riduzione dell'artificialità dell'alveo, ed ad altri in corso di realizzazione, per completarsi entro la scadenza, prevista per il 31 marzo 2026, in cui si dovrà raggiungere il target finale di 37 km. Gli obiettivi dell'investimen-

to sono il recupero morfologico e la rinaturazione della fascia di mobilità con la creazione di nuovi impianti forestali di specie autoctone e il contenimento delle specie alloctone, per ricreare la biodiversità dell'area del Po danneggiata da un uso intenso del suolo».

Per Roccabianca, Torricella del Pizzo, Motta Baluffi, il cantiere è ancora in corso «perché gli impianti sono stati interrotti e danneggiati dalla piena dell'aprile scorso, che ha sommerso le giovani piante per diverse settimane decretando il deperimento degli impianti posati solo pochi mesi prima, i quali non hanno avuto il tempo di attecchire - continua Aipo -. Per questo motivo, è previsto il re-impianto delle essenze

da sostituire, ma per procedere è stato necessario attendere il fermo della stagione vegetativa, ovvero l'autunno. La presenza di altre specie vegetali (le cosiddette erbacce), trattandosi di un ambito fluviale e oltretutto oggetto appunto di rinaturazione, è compatibile con l'ambiente circostante, fino a quando non costituisca un problema rispetto all'equilibrio complessivo dell'ecosistema locale. Infine, i materiali di scarto presenti sono il frutto delle lavorazioni ancora non ultimate di ripristino delle piante rimaste a dimora. Essi saranno rimossi entro il termine di ultimazione dell'impianto, previsto per la prima metà di novembre».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA