



Agroalimentare - Il Vecchio Carro, norcineria di eccellenza di Caronia, selezionata da Gambero Rosso, sarà presente a Salumi da Re

Caronia (ME) - 21 mar 2019 (Prima Pagina News) Il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri promosso da Gambero Rosso e dai f.lli Spigaroli si svolgerà il 30, 31 marzo e 1 aprile 2019 a Polesine Zibello (PR) presso l'Antica Corte Pallavicina.

L'azienda agrituristica "Il Vecchio Carro" situata a Caronia (ME), nel territorio del Parco dei Nebrodi, dopo un'attenta selezione dei migliori produttori italiani, è stata scelta da Gambero Rosso e dai f.lli Spigaroli per prendere parte alla sesta edizione di "Salumi da Re", il raduno nazionale di allevatori, norcini e salumieri che si svolgerà il 30, 31 marzo e 1 aprile 2019 a Polesine Zibello (PR) presso l'Antica Corte Pallavicina. Il Vecchio Carro - che ha recentemente ottenuto il premio come "miglior trattoria Best in Sicily" dal giornale di enogastronomia Cronache di Gusto - è stato scelto dal Gambero Rosso come norcineria di eccellenza che scommette sui maiali rustici, con la motivazione che i salumi prodotti da Giuseppe Oriti con i suini neri del suo allevamento, "hanno la ricchezza di gusto e la giusta generosità di grassi tipici di questi pregiati maiali". Tra le specialità che Giuseppe Oriti proporrà a Salumi da Re, c'è la pluripremiata porchetta di suino nero, cotta a legna, senza conservanti e profumata con finocchietto, mirto e altre erbe spontanee locali, con cui il produttore prepara dei panini gourmet. Non a caso Oriti è stato ribattezzato il "Re dello Street Food" per gli innumerevoli premi conquistati in questi anni. Tra i più prestigiosi, si ricorda quello di "Miglior Artista dello Street Food" che i fratelli Cerea del Ristorante stellato "Da Vittorio" a Brusaporto, hanno assegnato a Giuseppe Oriti nel 2017. L'anno successivo il panino con la porchetta è stato premiato al Messina Street Food Fest come specialità più gradita dal pubblico. Il primato è stato confermato anche allo Street Food di Cefalù (PA) e in tante altre manifestazioni di settore. A Salumi da Re, oltre alla porchetta, si potranno degustare il lardo, la salsiccia e il salame di suino nero dei Nebrodi prodotti dall'azienda "Il Vecchio Carro". La bontà di questi prodotti è assicurata dalla qualità della materia prima. I maialini vivono felici allo stato semibrado in un ampio terreno verde coltivato a ulivi. L'alimentazione è sana, composta da cruschetto, orzo germogliato, mais e favino coltivati in Sicilia, più quel che trovano in natura, sotto gli ulivi o nella sughereta. Per l'eccellenza dei suoi prodotti, Il Vecchio Carro è stato selezionato e rappresenterà il territorio messinese in Emilia Romagna. La manifestazione è un'occasione unica per entrare in contatto con l'intera filiera salumiera e i produttori, assaggiare numerose specialità norcine, abbinarle a vini e birre artigianali delle aziende presenti, confrontarsi direttamente con i vari protagonisti del comparto ed esperti della materia. Una imperdibile tre giorni di mostra mercato della salumeria italiana di alto profilo, di birre, vini, prodotti e accessori legati alla norcineria, mentre sul Gran Palco del Maiale si susseguiranno concorsi e convegni-degustazione con focus su argomenti



specifici. I temi caldi di questa edizione: le certificazioni Dop e Igp, l'importanza dell'allevamento e il ruolo del porcaro. Il testimonial della sesta edizione di Salumi da Re è il noto chef Igles Corelli, nuovo Coordinatore del Comitato Scientifico di Gambero Rosso Academy nonché maestro indiscusso della ristorazione italiana. Il famoso chef emiliano, tra i più apprezzati volti di Gambero Rosso Channel, darà il suo prezioso contributo all'interno degli incontri in programma, ponendo particolare attenzione sul rapporto tra salumi e ristorazione di qualità.

(Prima Pagina News) Giovedì 21 Marzo 2019

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it