

Antica Corte Pallavicina di Terre Verdi

IDENTITA' GOLOSE 2018

Antica Corte Pallavicina Polesine Parmense

Per gli Spigaroli l'appuntamento di Identità Golose ormai è diventato un'occasione unica durante la quale è possibile "confrontarsi" con il mondo della "grande ristorazione" e al tempo stesso fissare degli obiettivi per il futuro.

Questo funge da stimolo per il lavoro di tutto il nostro staff.

La storia della Nostra Famiglia è profondamente legata alle radici del cibo e della natura, non può quindi esserci miglior palcoscenico che quello di Identità Golose per "guardarsi dentro" e trovare nuovi stimoli.

Dai tempi del Bisnonno mezzadro di Giuseppe Verdi, di acqua sotto i ponti del Po ne è passata e anno dopo anno, stagione dopo stagione, le nostre attività si sono sempre ampliate e migliorate nell'ottica di un costante "ritorno alle origini".

Dalla vecchia baracca in legno dove si friggevano le anguille pescate nel Po e si affettavano i migliori Culatelli di Casa Spigaroli, si è arrivati al primo ristorante "Al Cavallino Bianco" per poi incrementare la produzione di salumi tipici e dare la luce all'Antica Corte Pallavicina.

Da quel momento i sapori e i profumi dei veri Culatelli di Zibello si sono potuti gustare anche al di fuori delle mura del ristorante di famiglia.

Lo Spigarolino, la Spalla cotta di maiale nero, il Lardo del Po, il Cresponetto, la Spalla cruda con osso, sono diventati dei veri must, che in tanti hanno cercato di imitare.

Con il passare degli anni nasce il bisogno di un ritorno alle origini ed alla naturalità e negli anni tanti sono stati i prodotti di una volta riportati all'antico splendore.

Le cantine del trecentesco palazzo che fu dei Marchesi Pallavicino rimane una location inimitabile e permette di conferire profumi davvero unici ai nostri prodotti.

L'Antica Corte Pallavicina è la sola costruzione di questo tipo che si trovi nel letto del Grande Fiume in Italia.

I profumi che queste mura donano ai salumi non possono essere descritti ... devono solo essere provati.

Per chiudere il cerchio, dopo il ristorante tradizionale di famiglia AL CAVALLINO BIANCO e la produzione dei salumi con il marchio ANTICA CORTE PALLAVICINA che erano andati ad accompagnare la florida azienda agricola di papà Piren, sono poi nati il ristorante gourmet ANTICA CORTE PALLAVICINA RELAIS e da ultimo l'OSTERIA DEL MAIALE.

Non crediamo si possa dare una definizione del nostro "Mondo Piccolo".

Serve solo di venire a scoprirlo e viverlo.

e da ultimo l'OSTERIA DEL MAIALE.

Non crediamo si possa dare una definizione del nostro "Mondo Piccolo".

Serve solo di venire a scoprirlo e viverlo.

All'Antica Corte Pallavicina Relais è possibile pernottare in 11 suite che si trovano sopra le cantine dei migliori Culatelli del mondo, è possibile fare corsi di cucina, tour fra gli animali autoctoni, imparare a fare i salumi, cenare in ambienti intrisi di storia gustando la nostra cucina tipica accompagnati da un pizzico di innovazione.

I riconoscimenti, lo confessiamo, negli ultimi anni non sono mancati, il nostro nome spesso e volentieri è sulla bocca di buongustai e addetti al settore.

Ma noi non ci fermiamo.

L'asticella viene continuamente alzata.

Questo è il nostro modo di pensare.

Per questo hanno lavorato i nostri Avi, per questo si sono sacrificati papà Piren e mamma Enrica.

Ora i genitori non ci sono più ma di certo saranno fieri di quanto gli Spigaroli hanno creato e continueranno a creare.

Ad Identità Golose avrete modo di assaggiare il meglio delle nostre produzioni di salumeria con la presentazione della nuova chicca: IL Gran cotto Spigaroli che noi amiamo chiamare con il nomignolo "SPIGOTTO".

Questo lo riteniamo una vera e propria "Opera d'Arte" che trova le sue fondamenta nella storia.

Facile a dirsi ma difficile è stato arrivarci....

Sempre delle novità, sempre nuove sfide.

Guardiamo al passato per valorizzare il futuro che ci aspetta.

Massimo e Luciano Spigaroli con Benedetta e Antonietta
Polesine Parmense
Febbraio 2018