

Link: <https://cucina.corriere.it/notizie/cards/eventi-enogastronomici-21-appuntamenti-golosi-cominciare-bene-2020/pig-full-immersion-polesine-parmense-pr.shtml>

16 Gennaio 2020

NEWS

Eventi enogastronomici: 21 appuntamenti golosi per cominciare bene il 2020

Pig Full Immersion - Polesine Parmense (Pr)

Ovvero, «tutto quello che avreste voluto sapere sul maiale ma non avete mai osato chiedere».

All'**Antica Corte Pallavicina**, per ben 6 giorni dal 17 al 22 febbraio, Massimo Spigaroli condurrà un esclusivo laboratorio gastronomico interamente dedicato al maiale. La Pig Full Immersion sarà un viaggio appetitoso nel mondo della salumeria a partire dal Culatello di Zibello, stagionato nelle storiche cantine della Corte. Il corso, rivolto a professionisti e amatori, offrirà una visione a tutto tondo su storia, geografia, lavorazione e utilizzo dei salumi in cucina. Culmine del laboratorio sarà Il Gran Galà del maiale con consegna del diploma presso l'Hostaria del Maiale. Il costo del corso è di 2.200 euro a persona comprensivo di pernottamento e colazione per 5 notti, cene, visite, pranzi e pranzi leggeri.

