



Il dito nel piatto

cerca nel blog

Cerca



Link: <http://ilditonelpiatto.corriere.it/2019/04/22/aaa-porcaro-cercasi-lo-chef-spigaroli-re-dei-culatelli-offre-un-posto-nel-suo-pig-park/>

22 Aprile 2019

## AAA Porcaro cercasi: lo chef Spigaroli (re dei “culatelli”) offre un posto nel suo Pig Park



A volte ritornano. E in grande stile. Avete presente il porcaro? Sì, insomma, colui che bada ai porci. “Ma può essere anche una donna, non faccio differenza di sesso”, nota Massimo Spigaroli, chef dell’**Antica Corte Pallavicina** (1 stella Michelin), relais di campagna a Polesine Parmense (Pr), un castelletto sulle rive del Po, avamposto della cucina italiana e culla della filosofia gastro-fluviale. Ma, a parte il cibo, da visitare sono le cantine: un sotterraneo dove vi accoglie una distesa di “culatelli” in stagionatura. Trattasi di nobili salumi, specialità di questo territorio. E Massimo Spigaroli, che guida l’azienda e il relais con il fratello Luciano, è il re indiscusso dei “culatelli”. Attorno all’Antica Corte Pallavicina c’è il Pig Park (17 ettari) dove i maiali si muovono all’aria aperta. Vero è che il porcaro è una figura ormai scomparsa dal mondo rurale e dalla filiera norcina, eppure tutt’altro che secondaria.

Spigaroli (foto) ha deciso di riportarla in auge. Dunque, offre un posto da porcaro. Opportunità di lavoro per chi ama l'ambiente, il contatto con la natura e gli animali. Il compito principale del porcaro sarà quello di farsi ascoltare e seguire dai maiali, ma sarà chiamato anche a trasferire agli ospiti e ai visitatori le suggestioni inerenti alla propria esperienza. Risultato? Ecco i requisiti indispensabili per colui (o colei) che si candida ad offrirsi per questa mansione presso l'Antica Corte Pallavicina: età minima 18 anni; conoscenza dell'Inglese, livello B e Italiano anche come seconda lingua; titolo di studio libero; predisposizione al contatto con gli animali e alla vita all'aria aperta; disposto a trasferire le esperienze di ciò che sta vivendo. Al candidato prescelto – la cui selezione verrà ufficializzata alla prossima Notte dei Culatelli – verranno garantiti vitto e alloggio, il contratto minimo di un anno dopo un periodo di prova e uno stipendio di 1200 euro al mese, più la provvigione sui maiali nati. La domanda va presentata entro e non oltre il 23 giugno 2019 all'indirizzo [porcaro@acpallavicina.com](mailto:porcaro@acpallavicina.com) / Nota finale: nel 2020, per festeggiare i 10 anni dall'inaugurazione del Relais, oltre all'allestimento di un museo del Culatello, verrà installata un'opera dedicata.