

Mercoledì 25 aprile 2018

## La Festa del Salame Si fa il 'bis' Domani anteprima e cartellone

■ Una festa tira l'altra: dopo lo straordinario successo dell'edizione desordita, con 30mila visitatori, il Consorzio di Tutela del salame Cremona promuove la seconda edizione della 'Festa del Salame'. La cui organizzazione è affidata nuovamente a SGP Eventi. Nel fine settimana da venerdì 26 ad domenica 28 ottobre il centro storico di Cremona ospiterà stand di produttori specializzati provenienti da tutta Italia (e non solo), che consentiranno al pubblico di gustare e acquistare salami e prodotti affini all'interno di un goloso percorso gastronomico.

La manifestazione di ottobre comprenderà un ricco cartellone di appuntamenti collaterali pensati per valorizzare la storia e la cultura legate all'insaccato più conosciuto e amato al mondo. Non mancheranno iniziative appetitose, tra cui degusta-



Un'immagine della scorsa edizione

zioni guidate, una competizione fra agriturismi per l'elezione del migliore salame contadino e laboratori dedicati ai bambini. Il calendario verrà svelato progressivamente, sia attraverso il sito ufficiale della manifestazione - [www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it) - che nel corso di specifiche iniziative promozionali. Ma una prima occasione per avere un'anteprima della 'Festa del Salame' 2018 è in programma domani a palazzo comunale: qui il Consorzio di Tutela offrirà una speciale degustazione di presentazione della manifestazione. L'appuntamento è fissato al termine della conferenza stampa del Festival

AcqueDotte, che si terrà alle 11.30.

«Il territorio cremonese - commenta **Fabio Tambani**, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona - è tra i padri nobili della tradizione norcina del Belpaese e non a caso il Salame Cremona Igp è tra i più rinomati e apprezzati in Italia e nel mondo. Se il brand Cremona merita un ruolo di primo piano nel settore della salumeria, la Festa del Salame organizzata nella città del Torrazzo non vuole essere semplicemente una vetrina autopromozionale, ma una manifestazione di ampio respiro che mira a valorizzare tutte le tipologie di salami e affini: un vero e proprio unicum nel panorama nazionale per sottolineare la distintività del 'made in Italy', la qualità delle materie prime e la tipicità della produzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA