



IL GIRO D'ITALIA DEL SALAME

A Cremona prodotti da tutto lo Stivale che rispecchiano la profonda diversificazione delle ricette, dei processi produttivi e delle tecniche di stagionatura

La tradizione norcina di Cremona è tra le più blasonate d'Italia: proprio per questo la città del Torrazzo – nel cuore della Pianura Padana, racchiusa fra una campagna rigogliosa e i paesaggi fluviali del Po – risulta senza dubbio un luogo propizio per offrire una vetrina straordinaria ai salami di tutto il Belpaese. Il salame, forse più di tutti gli altri salumi, è quello in cui si rispecchia la profonda diversificazione delle ricette, dei processi produttivi e delle tecniche di stagionatura. Ecco alcune delle tipologie di salame che si potranno gustare alla Festa del Salame di Cremona.

MUSETTO. La carne utilizzata per l'impasto del musetto friulano deriva esclusivamente dal muso del maiale, che viene tritata e mischiata con cannella, pepe, noce moscata e altre spezie.

ROSETTA STAGIONATA. Salume tradizionale bresciano creato da un impasto di salame e un budello suino speciale che permette di mantenerne la morbidezza anche dopo la lunga stagionatura.

SALAMA DA SUGO. È l'insaccato emblema di Ferrara. Viene preparata macinando varie parti del maiale quali coppa del collo, guanciale e polpa magra derivante dalla rifilatura della coscia a cui si aggiunge una piccola percentuale di lingua e fegato insieme a sale, pepe, noce moscata.

SALAME AQUILANO. Il salame aquilano è il salame tipico del capoluogo abruzzese, caratterizzato da un gusto deciso e genuino. Viene preparato con carne di puro suino, legato a mano e schiacciato come da antiche tradizioni con delle tavole di legno.

SALAME DI TURGIA. Detto anche, in piemontese, salam ëd turgia, è un salume tipico delle Valli di Lanzo, nella città metropolitana di Torino. È un prodotto a base di carne di vacca, lardo e pancetta suina, sale, pepe, aglio, vino rosso, spezie.

SALAME FRANCIACORTA. Salame a pasta morbida, dal colore scuro e dal caratteristico aroma speziato e affumicato, viene prodotto in Franciacorta, in provincia di Brescia, in uno splendido territorio dolcemente collinare collocato tra la pianura Padana e il lago d'Iseo.

SALAME FRIULANO PUNTA DI COLTELLO. Salame friulano prodotto tagliando a mano le carni con la punta del coltello. Viene usata solo ed esclusivamente la carne della costa lavorata a "caldo" poi condita con una miscela di spezie selezionate.

SALAME PIACENTINO DOP. Insaccato a grana grossa ottenuto dalle parti magre e grasse di suini appartenenti alle razze compatibili con il suino pesante italiano, ha forma cilindrica, peso variabile da 400 g fino a 1 kg. Al taglio il colore della fetta è rosso vivo inframmezzato da lardelli di grasso biancorosato. Il sapore è dolce e delicato.

SALAME MILANO. Chiamato anche Crespone, è un salame prodotto originariamente nel Milanese a base di maiale, bovino, pepe e spezie varie, dalla caratteristica grana fine.

SALAME UNGHERESE. Viene preparato macinando finemente un impasto composto da un terzo di carne magra di suino della specie Mangalica, un terzo di grasso (sempre di suino) e la parte restante da carne magra di bovino. La lavorazione include sale, pepe macinato, paprica, aglio pestato e macerato nel vino bianco.

SALSICCIA NAPOLI. La salsiccia tipo Napoli piccante è ottenuta dalla tritatura di carne suina selezionata e macinata grossa, dal sapore piccante leggermente affumicato, insaccata in budello naturale torto.

SOPPRESSA VENETA. Salume tipico del Veneto, viene ottenuto dalla lavorazione di pancetta, spalla e prosciutto, il tutto macinato a grana media, impastato con sale, pepe ed altri aromi.

SOTTILINA DEL GARGANO. Tipo di salsiccia tipico del Gargano dalla forma lunga e sottile, è ottenuta da parti scelte del maiale, finemente macinate e lievemente aromatizzate.

SPIANATA CALABRA. Salume tipico della Calabria, deriva dalla carne di maiale, di solito quella più magra, alla quale viene aggiunto grasso e peperoncino per renderla piccante.

VENTRICINA DEL VASTESE. Salame nobile, da sempre prodotto con i tagli pregiati del maiale e stagionato a lungo (dai 3 agli 8 mesi secondo le pezzature), presenta all'aspetto un colore melograno vivo appena giunta a maturazione; man mano che prosegue la stagionatura il colore diventa rosso-arancio, tendente leggermente ad imbrunire. All'olfatto si manifesta una fragranza di peperone ed un velato sentore di fiore di finocchio.

UFFICIO STAMPA: SEC. SpA - via Panfilo Castaldi, 11 - MILANO

Contatti: Angelo Vitale (vitale@segrp.com) | Riccardo Maruti (maruti@segrp.com - 328-0564232)

Sito web: www.festadelsalamecremona.it

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>

INSTAGRAM: www.instagram.com/festadelsalame

TWITTER: <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>