



## IL SALAME CREMONA IGP

### Nelle aziende del Consorzio di tutela prodotte quasi 250 tonnellate nel 2017

Il Salame Cremona IGP è tra i più rinomati e apprezzati in Italia e nel mondo. Nel 2017 le aziende del Consorzio di Tutela del Salame Cremona hanno prodotto complessivamente 247.793 chili di insaccato per un totale di 144.858 salami e nella prima parte del 2018 la produzione risulta in aumento del 3,3%.

**LE CARATTERISTICHE.** Il Salame Cremona IGP presenta un peso a fine stagionatura non inferiore a 500 grammi, un diametro al momento della preparazione non inferiore a 65 mm e una lunghezza di almeno 150 mm. L'aspetto esterno è di forma cilindrica a tratti irregolare, con una consistenza compatta e morbida. Al taglio la fetta si presenta compatta ed omogenea, grazie alla peculiare coesione delle frazioni muscolari e adipose, tale da non consentire una netta evidenziazione dei contorni (aspetto "smelmato"). Il colore è rosso intenso e il profumo tipicamente speziato.

**IL DISCIPLINARE.** La materia prima proviene da suini relativi al circuito del Gran Suino Padano DOP con caratteristiche ben definite (peso, età, alimentazione, tecniche di allevamento). La carne suina da destinare all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura della carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose. All'impasto verranno aggiunti sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto. Possono essere impiegati anche vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrito di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente. L'insacco in budello naturale di suino, bovino, equino o di ovino conclude la preparazione.

**IL CONSORZIO DI TUTELA.** Il Consorzio di Tutela del Salame Cremona nasce nel 1995, su iniziativa di un gruppo di imprenditori che hanno inteso costituire un organismo in grado di identificare, salvaguardare e proporre al mercato un prodotto tipico dell'area lombarda. Il Consorzio ha ottenuto il patrocinio della Camera di Commercio, della Provincia di Cremona e del Comune di Cremona, per ribadire lo stretto legame del Consorzio con il territorio oltre che con l'intera Lombardia e la Valle Padana. A dare ulteriore conferma dello stretto legame con il territorio all'interno del logo del Consorzio è stato ripreso uno dei simboli della città di Cremona: Il Torrazzo, che abbinato alla dicitura IGP fornisce ai consumatori una garanzia in più.

**IL RICONOSCIMENTO IGP.** Il Salame Cremona ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta il 23 novembre 2007 (Reg. CE n. 1362 del 23.11.2007, pubblicato sulla GUCE L. 305 del 23.11.2007). Il riconoscimento comunitario costituisce una valida garanzia per il consumatore che, acquistando il Salame Cremona è consapevole di scegliere un prodotto rispondente a specifici requisiti e nel rispetto di un disciplinare. Il marchio tutela anche i produttori da eventuali contraffazioni.

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

Contatti: Angelo Vitale ([vitale@secrp.com](mailto:vitale@secrp.com)) | Riccardo Maruti ([maruti@secrp.com](mailto:maruti@secrp.com) - 328-0564232)

Sito web: [www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it)

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

INSTAGRAM: [www.instagram.com/festadelsalame](http://www.instagram.com/festadelsalame)

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