

LA FESTA DEL SALAME

I rappresentanti dei 12 agriturismi della 'Disfida dei salami del Po': al centro i vincitori Bertoli e Pandini

L'apertura In gara l'arte dei norcini Vince 'La Torre'

La sfida ha coinvolto dodici agriturismi delle province del Po. Oggi la kermesse entrerà nel vivo con degustazioni e incontri

di NICOLA ARRIGONI

La Festa del Salame non poteva aprirsi in modo migliore: con la 'Disfida dei salami del grande fiume'. La kermesse, giunta alla seconda edizione, organizzata dal Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp presieduto da Fabio Tambani e da SGP Eventi di Stefano Pelligiardi, nella sua giornata d'apertura, ieri, ha proposto un viaggio lungo l'asta del Po alla scoperta dei salami delle province di Cremona, Pavia, Mantova e Piacenza, attraverso gli insaccati prodotti da 12 agriturismi. A conquistare il palato della giuria è stato il salame dell'agriturismo La torre di Ripalta Cremasca, firmato da Luigi Bertoli e Lauro Pandini, mentre ad aggiudicarsi la menzione della giuria sono stati gli insaccati de 'La Colombina' di Montaldo Pavese e de 'La Corte Valle San Martino' di Moglia, in provincia di Mantova. A condurre la disfida gustosissima, il giornalista del Corriere della Sera Giorgio Canni. Nel pomeriggio gli stand gastronomici di via Verdi e corso Campi hanno rilasciato i loro effluvi, trasformando il cuore della città in una sorta di Paese della Cuccagna che tanto piacerebbe a Rabelais. Oggi la festa entrerà nel vivo con il viaggio nella tradizione culturale dei salami alle 10, il taglio del nastro alle 11,30 e tante degustazioni guidate, con protagonista il salame Cremona Igp e non solo. A creare il clima di festa fra gli stand sarà poi la Brainza Parade Band per le vie cittadine. E sempre oggi, allo stand allo stand della Cascina Ca' dell'Ora, i ragazzi della JuVi Cremona Basket 1952 con dirigenti e allenatore saranno a disposizione di tifosi e appassionati di basket per un'insolita abbinata fra sport e tradizione gastronomica. Quello che si prepara è dunque un lungo e gustoso fine settimana all'insegna della tradizione gastronomica padana. E dei mille frutti della carne di maiale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alcune standiste mostrano i loro prodotti: oggi e domani la festa entra nel clou



Salami di tutte le forme e dimensioni fra gli stand in corso Campi

E mentre tutto intorno è un trionfo di aromi e di forme di salame, ieri mattina all'interno del PalaSalame si è andati alla radice della passione per il re degli insaccati: si è cercato di capire cosa voglia dire produrre salame oggi e quali siano le garanzie organolettiche di un prodotto che appartiene alla locale tradizione culinaria. È stato questo l'obiettivo dell'incontro dal titolo 'Il salame, fonte di probiotici (benefici)'. A discuterne sono stati Giuliano Dallolio, docente presso la Cattolica di Tecnologia dei prodotti alimentari di origine animale e l'imprenditore Lauro Maurizio Santini dell'omonimo salumificio. A dialogare con i due relatori è stato il direttore del quotidiano La Provincia, Vittoriano Zanolli, che nel duplice ruolo di consumatore e comunicatore ha cercato di capire quello che tutti vorrebbero sapere: se mangiare il salame fa bene o male. «Come in tutte le cose non bisogna eccedere - ha spiegato Giuliano Dallolio -. Non nascondiamoci: mangiare una fetta di salame è un piacere, non necessariamente dannoso per la salute. Oggi i prodotti sul mercato possono avvalersi di procedimenti di produzione e di atten-

Il convegno Qualità e probiotici. Gli insaccati non fanno più paura



Il docente Giuliano Dallolio, il direttore Vittoriano Zanolli e l'imprenditore Lauro Maurizio Santini

zione alle materie prime diverse da quelli di un tempo e questo assicura una maggiore salubrità». E subito, sul termine 'salubrità' Zanolli ha evocato nitrati e nitriti, da anni messi sul banco degli imputati. «Prosciutti come il Parma e il San Daniele Po hanno eliminato l'utilizzo di nitrati e nitriti attra-

verso procedimenti di asciugatura della durata di 120 giorni, asciugatura a temperatura a freddo per evitare lo svilupparsi del botulino - ha risposto Dallolio -. Disidratazione e sale sono conservanti naturali che non hanno controindicazioni». Sull'evoluzione dell'arte di produrre salami è intervenuto Santini, da quarant'anni produttore

di salami e insaccati: «È innegabile che ci sia oggi una maggiore attenzione alle carni e alla qualità del processo. La produzione non può ignorare i risultati della ricerca nel segno di prodotti che siano buoni, leggeri e in sintonia con l'alimentazione contemporanea - ha spiegato -. Noi ci riforniamo da macelli nel raggio di massimo 30 chilo-

metri per mantenere la tipicità del nostro prodotto. La scommessa è quella di far entrare il Salame Cremona nel gotha degli insaccati più diffusi di cui fanno parte l'Ungherese, il Milano, il Napoli e il Felino, tenendo conto che in Italia si producono fra le 220 e le 230 tipologie di salami». Zanolli ha citato il Pata Negra spagnolo come esempio di eccellenza e genuinità. E in merito, Dallolio ha osservato: «Serve attenzione all'alimentazione dei suini anche rispetto alle sostanze antibioticoresistenti. Per questo è importante lavorare su tutta la filiera di produzione. Non meno importanti sono i tempi di produzione e lo sviluppo dei batteri lattici, che costituiscono un indicatore di salubrità del prodotto anche se non tutti i batteri lattici sono probiotici, ovvero hanno un effetto positivo sul salame e sulla flora batterica del nostro intestino. Certo, una cosa possiamo dire in questa sede: i batteri lattici non fanno male e si trovano negli alimenti fermentati. E il salame è un alimento fermentato». Con sillogismo aristotelico la chiusura dell'incontro: ha promosso il salame come alimento sano, assicurando buona festa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE**OGGI**

- Alle 10, al Pala Salame, Giardini di piazza Roma, appuntamento storico: "Il salame tra arte, letteratura e costume"
- Alle 11.30, ai Giardini di piazza Roma, l'inaugurazione della Festa del Salame.
- Alle 11.45, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma (ingresso gratuito), l'aperitivo di Confartigianato.
- Alle 12.30, a Palazzo Comunale, sala Alabardieri, inaugurazione della mostra 'Omaggio a Tex: 70 anni e non sentirli'.
- Alle 14, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma (ingresso libero), presentazione del libro 'Uomini, maiali e porci'.
- Alle 15, PalaSalame, Giardini di piazza Roma (ingresso gratuito a numero chiuso), degustazione a base di salame Cremona Igp e non solo (per informazioni e prenotazioni: prenotafestadelsalame@gmail.com).
- Alle 15.30, itinerante per le vie del centro, lo spettacolo musicale 'Brianza Parade Band'.
- Alle 16, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma (ingresso gratuito a numero chiuso), 'Alta cucina al Salame - Le proposte dello chef in degustazione' (per informazioni e prenotazioni: prenotafestadelsalame@gmail.com).
- Alle 17.30, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma, Giuseppe Cruciani riceve il premio 'Ambasciatore del Salame'.
- Alle 18.30, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma, la disfida degli chef delle 3T.

DOMANI

- Alle 11, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma, degustazione 'La Stella di Negroni'.
- Alle 12, itinerante per le vie del centro, spettacolo musicale: 'Mabò band - On the road'.
- Alle 16, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma, (ingresso gratuito a numero chiuso), degustazione a base di Salame Cremona IGP e non solo (per informazioni e prenotazioni: prenotafestadelsalame@gmail.com).
- Alle 17, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma (ingresso gratuito a numero chiuso), Alta cucina al Salame - Le proposte dello chef in degustazione (Per informazioni e prenotazioni: prenotafestadelsalame@gmail.com).

IL PERSONAGGIO

OGGI CRUCIANI DE 'LA ZANZARA' NOMINATO AMBASCIATORE



Giuseppe Cruciani

È fra gli appuntamenti più attesi della seconda edizione de 'La Festa del Salame'. Il riferimento va all'investitura di Giuseppe Cruciani quale 'Ambasciatore del Salame', che si terrà oggi alle 17,30 presso il PalaSalame. Cruciani promette di fare fuochi d'artificio come è nel suo stile, mancare è quindi impossibile. Il conduttore e inventore del programma radiofonico 'La Zanzara' di radio 24 sarà poi intervistato dal direttore de 'La Provincia', Vittoriano Zanolli.