

LA TRE GIORNI DEL SALAME

La festa Stand bagnati Ma il re delle merende sconfigge anche la pioggia

Inaugurata ieri la manifestazione. Il sindaco: «Celebriamo un territorio vocato all'export»
La storia dell'insaccato, dai Celti a Jacovitti. E ora anche Trilussa 'parla' cremonese

di **MASSIMO SCHETTINO**

■ Spesso compagno di un bicchiere di vino, il salame ieri ha dovuto vedersela con l'acqua. E se la pioggia non ha permesso di replicare il bagno di folla della prima edizione, la seconda giornata della Festa del salame, ha offerto comunque apprezzate occasioni per gli amanti del 'redellemerende'. Giunta al suo secondo appuntamento, la tre giorni organizzata dal Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp, presieduto da **Fabio Tambani** e da SGP Eventi di **Stefano Pellicciardi**, ieri si è dispiegata fra Corso Campi e via Verdi - dove, nel grande mercato a cielo aperto, anche oggi possono essere assaggiate e acquistate le squisitezze della norcineria cremonese e italiana - e piazza Roma, dove è stato allestito il PalaSalame, cuore degli eventi che animano la manifestazione. Niente folla agli stand ieri, ma - dicono gli espositori - neanche il deserto: la voglia di gustarsi due fette di salame e di acquistare specialità di tutta Italia ha spinto fuori casa tanti cremonesi nonostante la pioggia. Al PalaSalame ieri mattina è stato tagliato il nastro della festa con il sindaco **Gianluca Galimberti** e l'assessore **Barbara Manfredini**, oltre a Pellicciardi, Tambani e il direttore del consorzio **Vittorio Emanuele Pisani**.

«Qui dentro - ha detto Galimberti, mostrando un salame - c'è un'economia importantissima. La nostra provincia - ha aggiunto il sindaco - ha aggiunto il sindaco - è la quinta in Italia per propensione all'export. Parliamo di un sistema in crescita, con grandi originalità. La Festa del Salame è la festa del territorio». Poi il via alla degustazione, offerta da Confartigianato e servita dagli studenti dell'Einaudi. Una storia, quella del salame, che affonda le sue radici fino al secondo secolo avanti Cristo, al tempo dei Celti, allevatori e grandi esportatori di carne di maiale, attraverso le vie d'acqua. E' quanto ha spiegato ieri mattina la storica della cucina



Un espositore. A destra il momento del taglio del nastro al PalaSalame

Carla Bertinelli Spotti, nel corso dell'incontro: «Il salame tra arte, letteratura e costume». Ma la prima notizia storica di produzione del salame risale al 1584, grazie al notaio Ludovico Cavittelli, che descrive «un tipo di salsiccia di carne suina o bovina, tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamomo, cannella e altri aromi e infilata negli intestini degli animali e legata e subito cotta al fuoco in ac-

qua oppure arrostita, imbandita sulle mense e mangiata dai convitati». **Mariella Morandi** ha tracciato una panoramica nella storia dell'arte del maiale e del salame dai cicli stagionali del medioevo fino alle pubblicità e a Jacovitti. Infine **Agostino Melega** e **Milena Fantini** hanno letto poesie e brani dialettali, 'cremonesizzando' anche il romanesco Trilussa. Anche **Giacinto Zanetti** ha letto una poesia in dialetto di Bonemerse.

Nel pomeriggio presentazione del libro 'Uomini, maiali e porci, di **Riccardo Groppali** con il giornalista del quotidiano 'La Provincia' **Fulvio Stumpo**. A Palazzo Comunale, nell'ambito della festa, è stata inaugurata ieri la mostra sui 70 anni di Tex, in occasione del trentesimo del Centro fumetto 'Andrea Pazienza': fino al 27 gennaio tavole originali e pezzi rari per gli amanti di 'Aquila della notte'.
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fabio Tambani, Mariella Morandi, Carla Bertinelli Spotti, Agostino Melega e Milena Fantini



Il sindaco durante l'inaugurazione della festa



FESTA DEL SALAME CREMONA CENTRO STORICO 26-27-28 OTTOBRE 2018

ASSAGGI, DEGUSTAZIONI E VENDITA DI SALAMI ITALIANI ED ESTERI,
SPETTACOLI DI ANIMAZIONE, LABORATORI PER BAMBINI, SHOW COOKING
E TANTE ALTRE NOVITÀ

Promossa da
Main sponsor
In collaborazione
Organizzazione
Fornitori ufficiali
Con il patrocinio di



www.festadelsalamecremona.it

festadelsalamecremona



IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

OGGI

- Alle 11, al PalaSalame, Giardini di piazza Roma, degustazione 'La Stella di Negrini'.
- 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).



Alunni dell'Einaudi allestiscono l'aperitivo di inaugurazione

GLI ESPOSITORI

DA BONEMERSE ALLA PUGLIA TANTE SPECIALITÀ DA ACQUISTARE



■ Dal Friuli alla Puglia: tutte le principali regioni italiane a vocazione norcina sono rappresentate nell'area espositiva che abbraccia corso Campi e via Verdi. Non manca il salame di Bonemerse, ma tra i prodotti più curiosi, la 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. E c'è anche il 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. Da assaggiare assolutamente anche la Sottolina 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.

Il testimonial Cruciani «Il veganesimo è follia»

Premiato il noto conduttore della trasmissione di Radio 24 'La Zanzara' Il neo ambasciatore: «La nutria? L'ho mangiata: un po' dura ma buona»

di RICCARDO MARUTI

■ Giuseppe Cruciani, il libertario. Il popolare giornalista di 'Radio 24', premiato ieri come 'Ambasciatore del Salame', si presenta da subito al pubblico di Cremona con una dichiarazione-manifesto: «Sono contro tutti i fondamentalismi. La mia battaglia verso la follia del veganesimo è una lotta per la libertà: i vegani sono liberi di mangiare ciò che vogliono e non possono impedire a me di fare lo stesso». E poi, incalzato dalle domande del direttore del quotidiano 'La Provincia' Vittorio Zanolli, allarga il respiro della riflessione: «Chi mangia carne non è un assassino né danneggia il pianeta. Quello con i vegani è un dialogo impossibile: il loro obiettivo non è offrire un'alternativa all'allevamento intensivo, che contribuisce a sfamare le persone, ma eliminare il consumo della carne. Io mi oppongo con tutte le mie forze, anche perché, in nome del settarismo ideologico, non si può rinunciare a una parte fondamentale della nostra economia». Schietto, ruvido, massimalista ma totalmente genuino: quello che Cremona ha applaudito sotto il PalaSalame è lo stesso Cruciani che ogni giorno a 'La Zanzara' provoca e irride perché «la contestazione è il sale della vita». Il paladino del 'carnivorismo' torna a dire la



Il pubblico presente all'incontro. A sinistra gli stand

sua anche sulla nutria a tavola, sull'onda della proposta (con stralci di accesa polemica) del sindaco di Gerre de' Caprioli Michel Marchi: «Io l'ho mangiata. Un po' dura, ma buona». Cruciani prosegue parlando del suo modo di vivere il giornalismo e del lavoro alla reda-

zione di Radio24: «Io e David (Parenzo, ndr) siamo molto amici anche se ci insultiamo a vicenda. I nostri siparietti? Non c'è nulla di costruito: le dinamiche sono naturalissime perché ci diciamo sempre quello che pensiamo. E' nostro chiaro intento cercare gli antagonismi. Le querele? Più di

settanta in carriera. Ma il mio editore giustamente bada ai quattrini e noi ne portiamo perché facciamo audience. Quando le istituzioni o il Vaticano si incazzano, facciamo i bravi per un po'. Ma poi ovviamente ricominciamo». E le frequenti accuse di eccesso di volgarità? «La volgarità ap-



Giuseppe Cruciani A sinistra il giornalista con Tambani, Zanolli e Pellicciardi

partiene a questo mondo e a me piace esplorare la pancia delle persone. Piuttosto bisognerebbe interrogarsi su che cosa è veramente volgare oggi. Mia figlia ha 13 anni e non so se mi ascolta alla radio. Se mai mi chiederà spiegazioni, le risponderò». Ma il Cruciani 'duro e puro' ammette anche di avere qualche insicurezza: «Io sono un tipo piuttosto timido, poco espansivo. Per fortuna la radio si rivela protettiva, perché aiuta a mantenere le distanze». Rimbalzando fra Rocco Siffredi («l'unico che non è mai riuscito a mettermi davvero in imbarazzo») e Virginia Raggi («una noia mortale»), Maurizio Gasparri («che ha regalato alla Zanzara cose eccezionali») e Cristiano Ronaldo («vittima di un'operazione di sciacallaggio sul caso stupro»), Cruciani rivela chi sono i personaggi che vorrebbe intervistare: «Morgan, uno schietto e autentico. E chef Rubio, con cui combatto ogni giorno».