

LA TRE GIORNI DEL SALAME

La foto di gruppo con il ministro della Cultura Alberto Bonisoli. Da sinistra Stefano Pellicciardi, il sindaco Gianluca Galimberti, il ministro, Fabio Tambani, il vice sindaco Maura Ruggeri, l'assessore Barbara Manfredini, Simona Pasquali e la moglie di Bonisoli ieri davanti al PalaSalame



Due banchi allestiti alla Festa del Salame ieri il maltempo ha dato tregua per alcune ore e per le vie della città sono giunti molti visitatori che hanno potuto apprezzare i prodotti esposti

Festa Il ministro Bonisoli 'Cibo, patrimonio culturale'

leri visita a sorpresa nella 'sua' Cremona e la conferma degli impegni presi a luglio «Piano di assunzioni per i giovani: le prime misure sono già in questa manovra»

di MASSIMO SCHETTINO

«Piano di assunzioni per la cultura, le prime misure sono già nella manovra». Lo ha detto ieri il ministro per i Beni e le Attività culturali, **Alberto Bonisoli**, in visita 'a sorpresa' nella 'sua' Cremona per la Festa del Salame. A luglio, poche settimane dopo il suo insediamento, Bonisoli era venuto in città e aveva annunciato: «La mia prima priorità sono le assunzioni: inseriremo negli organici della cultura migliaia di giovani con i concorsi, il sistema che ci consentirà di scegliere i migliori professionisti, archeologi, storici dell'arte e architetti, premiando il merito. Nei prossimi tre anni - aveva detto - abbiamo 3.400 persone che andranno in pensione e solo 163 idonei nelle graduatorie». E ieri, in margine alla Festa, ha spiegato: «E' un piano composto da diverse misure da attuare attraverso i concorsi già in fase di attuazione e altri da bandire ex novo, a seconda delle coperture». E ha ribadito: «Niente maxi-concorso unico per non creare un tappo generazionale che frenerebbe le prospettive di carriera di chi viene dopo». Il ministro è arrivato verso le 12.30 a piedi e senza scorta al PalaSalame in piazza Roma, accompagnato da moglie e figlia. E' stato accolto dalla «amica di antica data», **Carla Bertinelli Spotti**, console del Tci, dalla vicesindaco **Maura Ruggeri**, a cui successivamente si sono aggiunti **Gianluca Galimberti** e l'assessore **Barbara Manfredini**, dal presidente della Camera di commercio, **Gian Domenico Auricchio**, dal presidente della Libera, **Renzo Nolli**, e dai «padroni di casa» **Fabio Tambani**, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp e **Stefano Pellicciardi**, di Sgp Events e dalla presidente del Consiglio comunale **Simona Pasquali**. Fra saluti e discorsi, non è mancato, naturalmente, l'assaggio del salame cremonese Igp, accompagnato da un bicchiere di lambrusco mantovano. «Il cibo - ha detto Bonisoli - è parte del patrimonio culturale di un Paese. Si tratta di un aspetto identitario molto le-



gato al territorio. Lo testimonia lo stesso salame, che viene confezionato in maniera un po' diversa a distanza di pochi chilometri. E ogni terra è gelosa e orgogliosa di questa differenza. La mia - ha aggiunto - è una semplice visita privata, ma ho voluto cogliere l'occasione per dare una 'spinta' a questa festa e a Cremona, un grande polo della gastronomia italiana. Avrei voluto esserci - ha detto il ministro, sorridendo e alludendo alle traversie del governo - anche al Festival della mostarda, ma poi è comparsa una 'manina' che ci ha fatto cambiare

programma». Elementari alle Dorotee, medie alla Vida e liceo scientifico Aselli, Bonisoli ha vissuto vent'anni fra Cremona, Casanova e Sesto. «Siamo molto lieti - ha sottolineato Ruggeri - di poter salutare il ministro che dimostra sensibilità e attenzione per la nostra città, a cui è legato. La Festa del Salame è un'importante occasione per promuovere i nostri prodotti, la cui filiera produttiva è legata ai centri di ricerca e al sapere del territorio». E Auricchio ha aggiunto che «funzione della Camera di commercio è valoriz-

zare il turismo partendo anche dalle tradizioni del territorio». Si è chiusa, quindi, ai massimi livelli ieri la seconda edizione della festa del Salame che nella terza giornata è stata anche parzialmente 'graziata' dalla pioggia. Finalmente in tanti hanno affollato nel pomeriggio il 'mercato' degli espositori in corso Campi e via Verdi. La giornata si è aperta con la degustazione 'La Stella di Negroni' al PalaSalame. Poi alta cucina, show cooking e ancora degustazioni. Ora l'appuntamento per la terza edizione è al 2019.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo show Rozza, talento ai fornelli Tregua meteo e folla agli stand

di RICCARDO MARUTI

Tortelli di 'pistum' e patate con Parmigiano e salvia e crema di patate e porri con salame alla piastra, noci e pere all'aceto. Sono i due piatti presentati dall'enfant prodige dei fornelli **Francesco Rozza** nello show cooking pomeridiano della Festa del Salame. Il 24enne di Ticino, tra i protagonisti dell'edizione 2017 del talent show culinario MasterChef e da poco sous-chef al ristorante Il Violino di Cremona, lascia a bocca aperta la platea del PalaSalame con le sue creazioni, ovviamente a base di Salame Cremona IGP. «Io - afferma Rozza rivolgendosi agli allievi dell'istituto Einaudi, che hanno offerto il proprio prezioso supporto a tutti gli eventi della manifestazione - non ho avuto la fortuna di studiare in una scuola professionale. La mia unica maestra è stata, per lungo tempo, mia nonna, che mi ha ispirato con la sua bravura straordinaria. Oggi, però, sto per laurearmi in Scienze e Tecnologie Alimentari all'università Cattolica di Cremona: lo studio è fondamentale, qualunque sia la carriera che si vuole intraprendere». Va detto, comunque, che le doti culinarie di Francesco sono innate. Basta osservarlo

mentre prepara la brunoise di cipolla con pomodoro, paprika e rosmarino o mentre passa in padella i tortelli con burro e miele «per creare una patina dolce e croccante da stemperare con il sapore amaro del cavolo cinese». Mentre Rozza incassa gli applausi del pubblico, all'esterno del PalaSalame la pioggia che ha inzuppato le prime due giornate della festa decide di concedere una tregua. Poco dopo i banchi del mercato collocati lungo corso Campi e via Verdi iniziano ad affollarsi e prima che cali il buio l'allestimento formi-

cola di buongustai che assaggiano (e acquistano) salami insaccati in ogni parte d'Italia. «Nonostante il meteo non abbia certamente aiutato questa edizione - commenta **Stefano Pellicciardi** di Sgp Events - il giudizio sulla manifestazione rimane positivo, anche da parte degli espositori che hanno potuto godere solo di poche ore all'asciutto. La Festa ha tutte le potenzialità per raggiungere, nel giro di pochi anni, il livello di successo e di popolarità della Festa del Torrione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fabio Tambani con Francesco Rozza



Il taglio del nastro della mostra

70 anni di Tex Mostra in Comune Tavole e rarità fino al 27 gennaio

«Omaggio a Tex: 70 anni e non sentirli». E' questo il titolo della mostra allestita in sala Alabardieri, nel palazzo comunale, inaugurata sabato nell'ambito della Festa del Salame. Organizzata nel trentesimo 'compleanno' del Centro fumetto Andrea Paziienza e a settant'anni dalla prima uscita di Tex, l'esposizione sarà aperta fino al 27 gennaio dal lunedì al sabato dalle 9 alle 18, domenica e festivi dalle 10 alle 18. Notevole il materiale esposto, con 40 tavole origi-

nali di alcuni dei principali disegnatori di Tex, giocattoli ispirati all'eroe dei fumetti e alcuni albi originali, fra cui i primi tre numeri del formato 'a striscia'. Sabato l'inaugurazione con il taglio del nastro alla presenza dell'assessore **Barbara Manfredini**, di **Stefano Pellicciardi** di Sgp Events, **Fabio Tambani**, presidente del consorzio del Salame Cremona, e **Michele Ginevra** e **Andrea Brusoni**, del Centro fumetti, che hanno raccontato la storia del fumetto più letto in Italia.