

TGR LOMBARDIA H. 19.30 (Ora: 19:49:41 Min: 1:16)

A Cremona invece c'è la Fiera della salame ce ne parla Stefano Morelli Salani sotto la pioggia la festa che Cremona dedica loro degustazioni dibattiti acquisti negli stand in centro intorno al Palazzo Salaam sono 250 tipi di salame produttivi Italia Cremona dove si concentra il 20% dei suini Lombardi nel lavoro 2500 quintali all' anno riconosciuti con indicazione geografica protetta i fatti con l' antica regola del maiale non si butta via nulla a Cremona per tradizione non si sanno fare culatelli prosciutti pancette ma si fa salame al litro salame ci vanno da queste parti di altissima qualità per gustare salami di altri animali da tutta Italia da Ferrara l' antica Salama da sugo e questa va bollita per parecchio tempo si può dal Lilla per 5 anche 6 ore che poi va servita calda con purè di patate dal Gargano a quello di un eroe altro abbiamo cercato di fare un salame diverso dal solito sottile sottile abbiamo giovani sottili inattivo uno snack da mangiare anche strada facendo di novità non finiscono qui ci sono anche altre particolarità come ad esempio salami punta di coltello che viene dal Friuli si tagli sia saggia sino a domani sera tra una fetta dell' altra una mostra dedicata a Tex Willer fino all' 11 novembre al teatro nuovo

