



FESTA DEL SALAME 2023

SALAME D'ESTATE: A QUALI COCKTAIL ABBINARLO?

Le freschissime proposte dei barman protagonisti alla Festa del Salame

Cremona, 07 Agosto 2023 – dolci sere d'estate e di spensieratezza sono la cornice perfetta per un aperitivo in compagnia e per degustare ottimi cocktail accompagnati spesso da un tagliere di salumi, ma come abbinare i sapori?

Ci pensano i barman che saranno protagonisti dell'imperdibile appuntamento denominato "happy hour del salame", in programma durante la Festa del Salame, che torna per la quarta edizione, **dal 6 al 8 ottobre 2023** tra le **vie del centro di Cremona**.

Un evento unico nel suo genere, interamente dedicato al salame, uno dei prodotti più amati della nostra tavola e per il quale l'Italia è celebre in tutto il mondo, grazie anche alla moltitudine di tipologie, ricette e preparazioni che caratterizzano non solo i vari territori, ma anche le singole aziende produttrici. Non un unico prodotto quindi, ma un prodotto unico!

Ogni sera della kermesse, sarà possibile assistere alla preparazione live dei cocktail proposti in abbinamento al salame e degustarli all'interno del PalaSalame, ma nell'attesa, i barman protagonisti ci propongono dei cocktail estivi ad hoc, dall'innovativo gin tonic rivisitato con note del Marocco, al vino non vino, fino ad un drink con tequila, per non privarci mai di una buona fetta di salame, ma con freschezza!

*"Non è Vino, questo il nome del nostro cocktail estivo proposto in abbinamento al salame – spiega **Giovanni Carubelli** di Hobos, a Cremona – una vera e propria esperienza multisensoriale dove utilizziamo vini naturali fortificati e carbonati, in abbinamento a diverse spezie, per creare dei cocktail innovativi tutti da scoprire e che si abbinano perfettamente al salame, grazie alle note carboniche e alla sua leggerezza, che compensa i sapori forti del salame".*

E dopo la scoperta di una versione rivisitata del vino, andiamo su un grande classico amato da tutti: il gin tonic. A reinterpretarlo è il barman **Ilias Bahiri**, de La Tisaneria, a Cremona, *"la nostra versione di un cocktail estivo che si abbinano perfettamente al salame è sicuramente le Belé Riad, realizzato con una base di gin Riad, un gin creato e pensato da me, ispirato al tè alla menta, la bevanda tipica del Marocco che racconta le mie origini, arricchito con fiori di sambuco, che si combinano a note fruttate e speziate date da mela e zenzero. Lo abbiniamo ad una tonica al pompelmo rosa e un spoon di Campari, il risultato è sicuramente fresco e perfetto per le sere d'estate ma con un sapore finale molto intenso ed aromatico, perfetto per "sgrassare" e alleggerire un cibo come il salame".*

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner





FESTA DEL SALAME 2023

Per un cocktail rinfrescante ci pensa, invece, **Guido Ruggeri**, barman de La Bottega, che propone *“In-Fragrante, un drink adatto a tutti i momenti che contano. Rigenerante e ottimo compagno di merende, ma perfetto anche per un aperitivo cremonese a base di salumi e giardiniera. Servito in un bicchiere alto, risulta piacevole alla vista e profumato, come un tagliere di salumi in un tardo pomeriggio estivo in Pianura Padana. Il cocktail è composto con tequila infusa al cetriolo, amaro Frangente, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, foam di Vodka sottoposta a fat wash al Salame e Top di Seltz. La combinazione degli ingredienti porta ad un risultato complesso, ma facile da apprezzare e dalla beva facile e molto soddisfacente, sorso dopo sorso. In-Fragrante coglie di sorpresa per lasciare soddisfatti e dissetati. Le infusioni sono tutte Home Made by La Bottega”*.

Tante proposte da degustare, con produzioni artigianali provenienti da tutta Italia che si riuniscono tra le vie del centro di Cremona in occasione **della Festa del Salame in programma dal 6 all'8 Ottobre**.

Un festival gastronomico che si animerà di sapori e profumi, accompagnati da un ricco calendario di iniziative, come disfide gastronomiche, show-cooking, degustazioni, preparazioni di ricette con ingredienti tradizionali, ma anche inaspettati e sorprendenti, senza dimenticare i laboratori per i più piccoli e numerosi appuntamenti musicali.

La manifestazione è promossa dal **Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP** e da **Confartigianato Imprese Cremona**, vanta il patrocinio del **Comune di Cremona** ed è realizzata con il contributo di **Regione Lombardia**.

Appuntamento quindi dal **6 al 8 ottobre 2023** a Cremona, per un viaggio saporito e divertente alla scoperta del mondo del salame!

Sito web: www.festadelsalamecremona.it

Facebook: @FestaDelSalame

Instagram: @festadelsalame

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner

