FESTA DEL SALAME, SAPORE E IDENTITA'

Cremona capitale del gusto dal 3 al 5 ottobre

Milano, 23 settembre 2025 – Dal 3 al 5 ottobre Cremona ospiterà una nuova edizione della Festa del Salame, e quest'anno il gusto sarà protagonista non solo attraverso sapori autentici, ma anche grazie a una serie di appuntamenti imperdibili firmati da alcuni dei principali attori del settore.

Si comincia con **Negroni**, storico marchio simbolo della salumeria italiana, che guiderà il pubblico in un percorso a tappe. Si parte con il **Negronetto Snack**, una proposta pensata per chi ama il gusto intenso del salame in formato tascabile, comoda ma comunque ricca di carattere. A seguire, sarà il turno del **Salame Cremona IGP**, vero vanto del territorio, che racchiude in sé secoli di saperi norcini e sapori riconoscibili. E infine, riflettori puntati sul **Salame Milano**, salume dalla macinatura finissima, gusto deciso e raffinato, realizzato secondo la storica ricetta milanese. Le degustazioni proseguiranno con l'azienda **Ca' dell'Ora**, sponsor della manifestazione, che proporrà una selezione di due salami realizzati con cura e passione, combinando l'esperienza artigianale con l'attenzione alla qualità delle materie prime.

Non mancheranno momenti di approfondimento, come quello a cura di **La.Bu.Nat**, azienda che dal 1981 lavora con il budello naturale, un elemento spesso poco conosciuto ma fondamentale in quanto "garantisce traspirabilità, protegge i salumi durante la stagionatura e contribuisce allo sviluppo di profumi, aromi e colore, tutti segni di genuinità e autenticità".

La Festa del Salame sarà anche il palcoscenico ideale per una serie di rassegne capaci di incuriosire anche i palati più esperti. "Insoliti Salami" è il ciclo dedicato agli insaccati fuori dagli schemi, come il salame di bufalo dell'Azienda Agricola Il Girasole, una realtà emiliana specializzata nella produzione di carne e salumi lavorati secondo metodi artigianali e tradizionali. Sarà poi la volta di "Pane, Salame e Mostarda" che porterà in scena panini gourmet, ideati dagli studenti dell'Istituto Einaudi, in cui tre tipologie di pane prodotto dal Gruppo Panificatori Assipan incontrano salami selezionati e mostarde cremonesi, in un perfetto equilibrio tra sapori genuini e contaminazioni innovative. Segue "Vino e Salame in Viaggio" che condurrà i partecipanti in un tour ideale d'Italia, con tappe enogastronomiche dedicate a salumi e vini regionali: la prima farà sosta in Piemonte, nella regione dell'Astigiano, con salame crudo di maiale nero e Freisa, un rosso fermo e profumato, raccontati direttamente dai produttori. Seguirà la Lombardia rappresentata dal salame dell'Azienda Butti che verrà servito con un vino tipico del lecchese e chiuderà la Sardegna con un viaggio sensoriale, guidato da Enrico Meloni, in cui i partecipanti avranno l'occasione di scoprire gli abbinamenti perfetto tra il salame dell'Azienda Gennargentu e il vino Cannonau.

Nel programma non mancano sorprese "one shot" pensate per stupire. Dal **salame al gin**, proposto da Tastafood in abbinamento al Gin Bugin, per un'esperienza intensa e raffinata, fino ai **macarons salati** al salame cremonese della Pasticceria Biancaneve, dove la pasticceria tradizionale si trasforma in un gioco di sapori inediti. Ci sarà spazio anche per lo storytelling: **Antica Corte Pallavicina**, realtà storica guidata dalla famiglia Spigaroli, porterà il pubblico in un viaggio tra memoria, gusto e sapere contadino.













Infine, per chi ama i sapori forti, l'appuntamento "A tutta 'Nduja" sarà una celebrazione del noto insaccato calabrese, protagonista di diverse preparazioni pensate per esaltare la sua anima piccante.

La manifestazione è promossa da Confcommercio Provincia di Cremona, Confartigianato Imprese Cremona e Libera Associazione Agricoltori Cremonesi e vanta il patrocinio di Regione Lombardia, Comune di Cremona, Confartigianato Imprese Alimentazione, Confartigianato Imprese Lombardia, Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia. È organizzata da SGP GRANDI EVENTI in partnership con Assipan e in collaborazione con Istituto di Istruzione Superiore "Luigi Einaudi", Villaggio della Mostarda e Fipe.

Sito web: www.festadelsalamecremona.it
Facebook: @isperstaDelSalame
Instagram: @isperstaDelSalame

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230 press@testoricomunicazione.it









