## LA FESTA DEL SALAME CHIUDE CON SUCCESSO: CREMONA È LA CAPITALE DEL GUSTO

Tre giorni di sapori, creatività e tradizione nel cuore della città

CARTELLA STAMPA QUI

Cremona, 05 Ottobre 2025 – Profumi intensi, piazze animate, installazioni scenografiche e un'atmosfera festosa: la **Festa del Salame 2025** si è conclusa lasciando dietro di sé entusiasmo, sorrisi e sapori indimenticabili. Per tre giorni, **Cremona** ha celebrato uno dei suoi prodotti più iconici, trasformando il centro storico in un palcoscenico dedicato alla cultura gastronomica. Ancora una volta, la formula firmata **SGP Grandi Eventi** si è rivelata vincente, trasformando la città in un laboratorio a cielo aperto dove il salame - protagonista assoluto - è stato celebrato in tutte le sue sfumature. Degustazioni, showcooking, laboratori, talk, performance e incontri con esperti hanno animato Piazza Roma, Corso Garibaldi, Corso Campi e Corso Cavour, regalando esperienze uniche a un pubblico eterogeneo e curioso, composto da giovani, famiglie e visitatori di ogni età.

Tra le novità più apprezzate, due **installazioni** gastronomiche hanno catturato l'attenzione: un **violino monumentale**, lo **Stradivari di focaccia al salame**, rivestito di fette di salame cremonese ha incantato Piazza Roma, unendo tradizione musicale e arte culinaria in un'opera scenografica e maestosa. A completare il quadro, l'installazione **"El torass de pan e salam"**, reinterpretazione del Torrazzo in chiave gastronomica, realizzata con rosette di salame Negroni, ha unito estetica, gusto e identità locale. Entrambe le opere hanno coinvolto l'**Associazione Panificatori** e gli studenti dell'**Istituto Einaudi**.

Non sono mancati momenti di sperimentazione: tra questi, il sorprendente salame al gin, presentato da Tasta Food, laboratorio torinese guidato da Mauro Schiavo. Il progetto "Bugin" ha trasformato il gin da semplice abbinamento a ingrediente protagonista, dando vita a salumi dal profilo aromatico elegante e innovativo. Tra le proposte più audaci, anche i macarons al salame cremonese, reinterpretazione salata che ha incuriosito e conquistato.

La manifestazione ha anche premiato l'eccellenza: tra i riconoscimenti, lo chef Massimo Spigaroli ha ricevuto il Premio Eccellenza per il suo contributo alla valorizzazione dei salumi d'autore con l'Antica Corte Pallavicina. Il titolo di Ambasciatore del Gusto è stato assegnato a Manuel "Roccia" Battaglia, influencer e atleta bresciano, per la sua capacità di raccontare il panino al salame con passione, ironia e autenticità, trasformandolo in simbolo di italianità. Infine, il Premio Oscar del Salame è andato a Fabrizio Nonis, noto come il "macellaio comunicante", per il suo stile inconfondibile che unisce competenza tecnica e capacità narrativa.















## **FESTA DEL SALAME 2025**

CREMONA · CENTRO STORICO · 3-4-5 OTTOBRE

"Quella appena conclusa è stata un'edizione di grande soddisfazione. Desidero ringraziare i promotori, gli sponsor, i visitatori e gli espositori: ognuno ha contribuito in modo fondamentale al successo della manifestazione. Anche le condizioni meteo favorevoli hanno giocato un ruolo importante, regalando tre giornate splendide che hanno favorito una partecipazione ampia e vivace - commenta **Stefano Pelliciardi**, SGP Grandi Eventi, organizzatore -. La città è stata letteralmente invasa da un pubblico entusiasta, e gli espositori hanno espresso grande apprezzamento sia per l'affluenza che per i risultati commerciali ottenuti. Abbiamo registrato anche un'ottima visibilità mediatica, con copertura da parte di testate locali e internazionali. Non nascondo che c'era un po' di preoccupazione: quest'anno abbiamo ampliato gli spazi espositivi di quasi il 30%, una sfida non da poco. Ma la risposta è stata straordinaria. Il pubblico ha premiato ancora una volta la Festa del Salame, confermando il valore di un format che continua a crescere e a coinvolgere.

"La Festa del Salame 2025 - aggiunge **Massimo Rivoltini**, Presidente onorario Confartigianato Cremona e Presidente regionale Confartigianato Alimentazione - ha confermato le aspettative, rivelandosi un grande successo. Ciò che ha fatto la differenza è stato l'aumento della partecipazione e il crescente interesse da parte degli operatori del settore. Tutti gli eventi proposti si sono distinti per qualità e contenuti, e ciò che rende questa manifestazione davvero speciale è la sua capacità di migliorare di anno in anno.

Secondo **Andrea Badioni** Presidente di Confcommercio Cremona, "la Festa del Salame rappresenta un'occasione preziosa per promuovere il territorio attraverso uno dei suoi prodotti più identitari. In questo contesto, la collaborazione tra enti, associazioni e imprese diventa fondamentale. Eventi come questo dimostrano quanto sia importante fare rete per costruire un racconto autentico, capace di coinvolgere il pubblico e di generare ricadute positive".

"Parlare di territorio, ambiente e gastronomia attraverso un prodotto come il salame è sempre un'opportunità preziosa- osserva infine **Ernesto Zaghen**, Consigliere Libera Associazione Agricoltori Cremonesi e Vice Presidente Sec Spa - Questo insaccato ci rende unici nel mondo: la parola "salame" è riconosciuta in tutte le lingue, ed è diventata sinonimo di italianità.

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: @FestaDelSalame Instagram: @ festadelsalame















## **Ufficio Stampa**

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











