



# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

## FESTA DEL SALAME, UN RICCO PROGRAMMA PER LA SESTA EDIZIONE

*Tantissimi eventi a Cremona per le giornate dedicate al salame*

Cremona, 24 settembre 2024 – La **Festa del Salame** torna per la sesta edizione a **Cremona dal 4 al 6 ottobre**, con un programma ricco di eventi gratuiti per un pubblico di tutte le età.

Questo evento offre un'occasione imperdibile per esplorare e assaporare le molteplici varianti di uno dei salumi più apprezzati in Italia. Tanti gli eventi in programma: degustazioni, showcooking e dimostrazioni culinarie in cui i partecipanti verranno portati nel cuore della tradizione e percorreranno strade sensoriali nuove grazie all'abilità di chef innovativi e creativi. Ad ogni appuntamento in calendario la possibilità di assaggiare i piatti arricchirà l'esperienza culinaria del visitatore.

Diverse le rassegne in programma: la prima "**Il salame sulla Strada del Gusto**", si compone di una tripletta di appuntamenti dedicata ai ristoranti della Strada del Gusto di Cremona. Nel primo incontro, **Anna Maria Mariani**, chef e patrona di **Cascina Loghetto**, proporrà una degustazione esclusiva di **salame cremonese** affumicato con fieno maggengo e accompagnato da una fonduta di Salva Cremasco DOP e una cialda di Grana Padano DOP. Un'occasione imperdibile per i visitatori della festa di assaporare i sapori autentici delle Alpi. Segue **Achille Mazzini**, chef dell'Enogastonomia Mazzini che proporrà gli **gnocchi alla parigina** fatti alla maniera cremonese, arricchiti di tocchetti di salame e chiude la rassegna dedicata alla Strada del Gusto lo Chef **Dino Barbieri di Ca' Barbieri** con i **Butòon de Pajjàas** (grosse fette di salame adagiate su un letto di sugo che ricordano i bottoni della giacca dei pagliacci).

Lo chef **Mazzini** sarà presente anche in un secondo incontro con il suo **Marubino sbagliato**, una rivisitazione del classico marubino cremonese con un ripieno speciale creato ad hoc per la Festa del Salame.

Seconda rassegna in programma sarà "**Calici e Salami in tour**" in cui si potranno degustare tre salami provenienti da altrettante **Regioni** abbinati a vini del territorio. Apre la Lombardia con il **Salame cremonese** di **Negrone** abbinato ai vini di **Cantine Caleffi**, segue la Toscana con la **Finocchiona** abbinata alla **Vernaccia di San Gimignano** e chiude l'Emilia Romagna con una degustazione di **salame piacentino** dell'Azienda Agricola **La Malintesa** abbinata a vini di **Cantina Saccomani**.

Il terzo ciclo dal titolo "**Contaminazioni piccanti**" è dedicato alla **Mostarda**. Lo Chef **Riccardo Carnevali** e le Food Blogger Andreini di **Dolci Emozioni in Cucina**, Buziostorio di **@Cake.0**, Deva di **Idee per la Pentola** e Garibba di **TdayFood** accompagneranno questa eccellenza tipica della tradizione culinaria cremonese abbinandola in maniera creativa a piatti locali come la **Boccia Cremonese** (un insaccato simile al cotechino), nazionali come il **risotto** ed internazionali come la **Jambalaya** della Louisiana.





# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

Non mancheranno le degustazioni dei prodotti dell'azienda **Negroni** (che ha reso i salumi italiani famosi in tutto il mondo) ma anche assaggi di salami di nicchia come il marchigiano **salame di Fabriano** decantato da Giuseppe Garibaldi come il salame per eccellenza.

Il programma include una serie di appuntamenti imperdibili come "**Il Racconto del Norcino**" che offrirà uno sguardo approfondito sul mestiere del norcino. Grazie alla testimonianza di **Ivan Roncari**, Presidente dell'Associazione Lombarda Norcini verranno celebrate l'arte e la tradizione che si celano dietro la lavorazione del salame, mettendo in luce il lavoro di chi si dedica alla tutela di una cultura millenaria.

Appuntamento imperdibile è la "**Brioche col Gelato alla Cremonese**"; creato dal **Bar Ai Portici** reinterpreta la **classica brioche** con gelato e panna in **chiave salata**, utilizzando un sorbetto di salame e una spuma di panna al Grana Padano. E ancora "**El Bufèt**" del pastry-chef cremonese **Andrea Regonati** che ha re-interpretato il panino (el bufèt, in dialetto cremonese) servendo uno smash burger con salame da pentola, mostarda di cipolle rosse e maionese alla salsa verde. Sempre in tema di imbottiti il **Re del Panino**, **Daniele Reponi**, offrirà delle specialità a base di salame appartenente a tre prodotti di eccellenza del territorio italiano, **Salame Cremona**, **Salame di Fabriano** e **Finocchiona**.

Non potevano mancare certamente gli aperitivi, simbolo della tradizione italiana: tra tutti "**L'aperitivo Vescovatino**", in cui la **chissòola**, una focaccia a base di burro arrotolata su sé stessa (e, in occasione di questo evento, farcita con fette di salame)verrà fatta degustare col **Manech**, una bevanda unica servita in una scodella con un manico.

La Festa del Salame sarà anche l'occasione per riconoscere l'ottimo lavoro svolto da ristoratori e chef.

L'**Azienda Bettella** verrà premiata con l'**Oscar del Salame**, distinguendosi per la sua eccellenza nella produzione di salami di alta qualità. Durante la premiazione, i visitatori potranno degustare i prodotti Bettella, conoscerne la storia e apprezzare il meticoloso lavoro artigianale che li rende unici.

Infine, come ogni anno verranno create delle maxi installazioni da gustare, la **Stele di rosette**, una gigantesca struttura coperta di panini al salam e la **maxi focaccia al salame**.

La manifestazione è promossa da **Confartigianato Imprese Cremona**, **Libera Associazione Agricoltori Cremonesi** e **Confcommercio Cremona**, vanta il patrocinio e il contributo del **Comune di Cremona**, della **Camera di Commercio** e di **Confartigianato Alimentare Regione Lombardia**. E' realizzata con il contributo di **Regione Lombardia** e organizzata da **SGP Grandi Eventi** in collaborazione con **Fipe Cremona**, **Istituto di Istruzione Superiore Luigi Einaudi di Cremona** e **ONAS**.

Appuntamento quindi dal **4 al 6 ottobre 2024** a Cremona per celebrare insieme uno dei salumi più amati d'Italia!





# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

Scarica il QR Code per il programma completo:



Sito web: [www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it)

Facebook: @FestaDelSalame

Instagram: @ festadelsalame

## Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)

