



FESTA DEL SALAME 2023

FESTA DEL SALAME, QUELLO GIUSTO PER OGNI GUSTO

Dal 6 all'8 ottobre a Cremona diversi prodotti tra tradizione e innovazione

Cremona, 19 settembre 2023 - Cremona arriva alla quinta edizione interamente dedicata a questo unico salume, **dal 6 all'8 ottobre** per le vie del centro, in occasione delle **Festa del Salame**, dove si potranno scoprire e degustare specialità provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Secondo l'ultimo Report di Assica, nel 2022 la disponibilità totale per il consumo nazionale di salumi è stata di 994,1 mila tonnellate, con un consumo apparente pro-capite di circa 16,7 kg, in particolare risulta in aumento, rispetto all'anno precedente, il consumo di salame, che si attesta a 84.900 tonnellate (+4,2%), aumentando anche di valore (+7,3%).

I numeri dimostrano come questo salume tipicamente italiano non solo rappresenti la punta di diamante della salumeria Made in Italy, ma grazie alle **Dop e Igp** che ne tutelano qualità e originalità, sia anche uno tra i prodotti più esportati (+5%).

Dati e analisi che nella tre giorni cremonese verranno declinati in una travolgente varietà di sapori, colori e profumi tra innovazione e tradizione. In occasione dell'evento, infatti, verranno presentati innumerevoli tipologie di salame realizzate grazie alla lavorazione di carni fresche selezionate, come il **salame Cremona IGP** aromatizzato con sale e aglio pestato, insaccato in budelli di suino, bovino, ovino o equino dalla consistenza morbida al taglio, anche dopo lunga stagionatura dal colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose e all'assaggio risulta aromatico e speziato al palato, dal profumo deciso. Proseguendo con la tradizione non mancheranno, tra gli altri, il **salame tipico toscano** realizzato con l'aggiunta di spezie, dalla consistenza compatta, il colore rosso scuro e dai profumi e sapori molto intensi; o la **ventricina abruzzese**, forte e gentile, presidio Slow Food di Verona e premiato a Bordeaux come miglior salame italiano.

Tra le varianti più originali e particolari si potranno trovare invece, ad esempio, il **salame in cera d'api**, dal gusto morbido e delicato caratterizzato dalla dolcezza e dall'assenza di aglio. La ceratura è una tecnica di conservazione naturale, già usata nell'antichità per mantenere a lungo i salumi. Ha la caratteristica di essere impermeabile, ma traspirante, permettendo così di affinare il gusto col tempo e di conservare il salame anche per un anno, senza particolari accorgimenti. Il **Salame da Pentola**, prodotto con carni di puro suino magre, selezionate e accuratamente mondate. La cottura ne esalta il gusto caratteristico e il sapore delicato. Da consumarsi con mostarda cremonese, verdure cotte, purè o spinaci. Il **Salame Mariola di Bonemerse**, dall'impasto fine e gradevolmente speziato, prodotto con tagli nobili del suino è uno dei salumi più rappresentativi del cremonese, piacentino e della bassa parmense. La lavorazione artigianale, la particolare pezzatura e la lunga stagionatura, lo rendono unico ed inimitabile. Il **pizzetto**, un salame pregiato che si ottiene con un procedimento esclusivamente manuale. Si tratta di una preparazione meticolosa con l'utilizzo del filetto che risulterà centrale nella fetta, dal sapore dolce ed intenso, profumo di aromi, colore rosso ed omogeneo.

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner





FESTA DEL SALAME 2023

Senza dimenticare salamelle, salsiccia, salame piccante, cotechino, salame di cinghiale e l'immane salame dolce, insomma, una vera esplosione di sapori. Un prodotto unico amato da grandi e piccini, che potranno non solo assaggiarlo e conoscerlo da vicino, ma anche scoprirne i segreti e le particolarità. Il tutto accompagnato da birre artigianali come quelle del *Birrificio Da Box* e *Birra Della Torre* e da straordinari vini mantovani del relativo Consorzio.

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

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02
4390230

press@testoricomunicazione.it

Sponsor:



Con il patrocinio di:



Promosso da:



Con il contributo di



Organizzatori:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



Media partner

