IL SALAME AL GIN CONQUISTA LA FESTA DEL SALAME

Da Torino a Cremona: Mauro Schiavo presenta Bugin

CARTELLA STAMPA QUI

Cremona, 05 Ottobre 2025 – Un salame al gin? Non è una provocazione, ma una vera rivoluzione gastronomica. Alla Festa del Salame di Cremona, dove tradizione e sperimentazione si incontrano, debutta Bugin: un dry gin nato per esaltare il sapore della carne e dei salumi. Il progetto porta la firma di Tasta Food, laboratorio gastronomico torinese guidato da Mauro Schiavo, macellaio con cucina di giorno e bartender creativo di notte. Un'idea audace che trasforma il gin da semplice abbinamento a ingrediente protagonista, dando vita a salumi "infused" dal profilo aromatico rotondo, elegante e sorprendente.

"Il salame al gin è nato qualche anno fa con l'idea di creare un distillato che fosse complementare agli ingredienti della carne, non solo un abbinamento - spiega Schiavo -. Abbiamo studiato botaniche che dialogano con le spezie e i condimenti usati in cucina, e da lì è partita la sperimentazione. Così sono nati il lardo al Martini Cocktail e il salame cotto al vermouth".

Bugin è il gin che unisce food e mixology: perfetto per sfumare e marinare i tagli di carne, ma anche per accompagnare i piatti nei cocktail da pasteggio. Nei drink, i suoi aromi completano l'esperienza gustativa, esaltando i sapori della carne. All'olfatto risulta molto profumato, con delicate note fiorite e balsamiche; al palato è più secco, con un gusto equilibrato e possente. Durante la serata di degustazione, il pubblico ha avuto l'opportunità di assaggiare il salame al gin sia in purezza che in abbinamento, insieme al lardo al Martini e al salame cotto al vermouth.

Tutti questi eventi culturali arricchiscono il programma della Festa del Salame 2025, rendendola un'occasione unica per incontrare i grandi nomi del settore, scoprire piccoli produttori d'eccellenza e soprattutto vivere il salame come mai prima: tra degustazioni, storie e abbinamenti sorprendenti. Cremona vi aspetta dal 3 al 5 ottobre, per un'edizione ricca di gusto, tradizione e creatività.

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.

Appuntamento quindi fino a domani **5 ottobre 2025** a Cremona per celebrare uno dei salumi più amati d'Italia!















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























