

LUNEDÌ, 07 OTTOBRE 2019

LA TUA PUBBLICITÀ



Home

Politica

Curiosita'

Economia

Salute

Sport

Food

Tecnologia

La Trippa

Archiv


 Contatti

[Home](#)
[Politica](#)
[Curiosita'](#)
[Economia](#)
[Salute](#)
[Sport](#)
[Food](#)
[Tecnologia](#)
[La Trippa](#)
[Archiv](#)

[f](#)
[t](#)
[G+](#)
[in](#)

Cookies Accept

FESTA DEL SALAME : RISPOSTA ITALIANA A "SALAMI DAY" CHE SI SVOLGE NEGLI STATI UNITI D'AMERICA

 dimensione font  | [Stampa](#) | [Email](#)

La giornata internazionale del salame 'Salami day' nasce nel 2006 negli Usa in Virginia, e si è celebrata proprio ieri. L'Italia risponde con la Festa nazionale del Salame di Cremona dal 26 al 28 ottobre. La manifestazione, promossa per il secondo anno consecutivo dal Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp con l'organizzazione di Sgp Events e il contributo di Negroni e CremonaPo.

Saranno tre giorni Nei di festa durante i quali si potranno assaggiare prodotti distintivi delle principali regioni a vocazione norcina di tutto il Paese, dalla salama da sugo ferrarese alla spianata calabra, dal salame friulano punta di coltello alla ventricina del Vastese, dal salame piacentino Dop al salame Cremona Igp.

"Il salame non è a stelle e strisce, ma a fette tricolori - sottolinea Fabio Tambani presidente del Consorzio - il nostro Paese ha il dovere di nobilitare al massimo il prodotto di salumeria in assoluto più complesso dal punto di vista produttivo: un vero principe della tavola".

Girando il mondo, e in particolare l'Europa, è possibile imbattersi in numerose varianti di salame, dal chorizo spagnolo a quello ungherese, entrambi conosciutissimi, al Falukorv svedese e al Kabanos polacco. Senza contare, poi, le infinite declinazioni che l'Italia ha saputo dare a questo insaccato stagionato a puntino, a seconda della macinatura più o meno fine della carne di maiale e delle spezie aggiunte: ogni regione ha almeno una manciata di versioni del proprio salame, per un totale nazionale di 4 denominazioni Dop. Queste, in particolare, rappresentano eccellenze conosciute, amate e gustate in tutto il mondo: armiamoci dunque del giusto coltello e scopriamole insieme.

Salame di Varzi

Originario del comune di Varzi, in provincia di Pavia, è un insaccato a lunga stagionatura dalla consistenza tenera e compatta. Realizzato anche con le parti più nobili del maiale, tra cui il filetto, è tra i salami più prestigiosi che si possono trovare in commercio.

Salame Brianza

Un salume che festeggia quest'anno il ventesimo anniversario della sua Dop: prodotto tra Milano, Monza, Lecco e Como, custodisce al suo interno, insieme con la polpa di maiale, anche sale, pepe, aglio, vino e zucchero. Il profumo e il sapore risultano dolci e delicati.

Salame Piacentino

PRIMO PIANO

POPOLARI


OLTREPÒ PAVESE - SAN DAMIANO AL COLLE -...
 Ott 06, 2019

VOGHERA - IL COMUNE È STATO INDIVIDUA...
 Ott 05, 2019

OLTREPÒ PAVESE - CHIUSURA DEL PONTE "...
 Set 30, 2019

CASTEGGIO - MARTINOTTI ALLA GUIDA DELLA ...
 Set 27, 2019

Di peso compreso tra i 400 e i 1000 grammi, è un salame a pasta grossa, che al taglio risulta compatto e dal colore rosso acceso, alternato da parti grasse di dimensioni notevoli. Si tratta di un salume a lunga stagionatura, che deve durare almeno 45 giorni. Tipico, ovviamente, della provincia di Piacenza.

Salamini Italiani alla Cacciatora

Conosciuti anche come Cacciatorini, devono il loro nome dal fatto di essere stati per secoli il pranzo dei cacciatori italiani durante le loro battute alla ricerca di selvaggina. Piccoli e morbidi, dal gusto dolce e intenso, sono prodotti in numerose regioni dell'Italia del Nord e del Centro.

Tweet

« BACI DIVENTANO ROSA. UN DECENNIO DI STUDIO PER IL CIOCCOLATO DI QUARTA GENERAZIONE MAIALI DANESI PER PROSCIUTTI ITALIANI, IN 30 VERSO PROCESSO. 22 ALLEVATORI E 8 SOCIETÀ »


[Torna in alto](#)

RICEVI IL PERIODICO A CASA TUA!

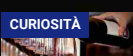
Seguitemi





Ultime Novità


- 

VOGHERA - TRE MOSTRE DI GIOVANNINO GUARE...
 Ott 07, 2019
- 

RIVANAZZANO TERME - "LE SETTE LETTERE..."
 Ott 07, 2019
- 

OLTREPÒ PAVESE - CONSORZIO TUTELA VINI: ...
 Ott 07, 2019
- 

BRONI - "PONTA CHI UN'ALTRA CADREGA..."
 Ott 07, 2019
- 

BRESSANA BOTTARONE - ARGINE - GIORNATE...
 Ott 07, 2019
- 

OLTREPÒ PAVESE - BRONI - ALPINI, SAR...
 Ott 07, 2019

Twitter Feed

- 

About 5 months ago
 VOGHERA - PRESENTATE LE PARAOLIMPIADI
<https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese #oltrepòpavese,...
<https://t.co/nUqnDI6ADG>
- 

About 5 months ago
 VARZI - CONSEGNA DELLE BENEMERENZE CIVICHE DI SAN GIORGIO
<https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese... <https://t.co/bX2AJDfEBv>
- 

About 5 months ago
 VARZI - IN OCCASIONE DI "VARZI IN FIERA - COSE SAGGE E MERAVIGLIOSE" RIAPRE LA "TORRE DELLE STREGHE"...
<https://t.co/ojWxZ2sMC9>
- 

About 5 months ago
 VOGHERA - GIOVANI CHITARRISTI IN CONCERTO <https://t.co/v7xIAfQWMq> #oltrepò #oltrepò #oltrepòpavese #oltrepòpavese,...
<https://t.co/Kx3pDCgJwe>
- 

About 5 months ago

Il nostro giornale

- 

Via Guglielmo Marconi, 21 - Godiasco Salice Terme (PV)
- 

(+39) 0383 944916 | (+39) 338 6751406
- 

direttore@ilperiodiconews.it
- 

www.ilperiodiconews.it
- [Disposizioni sulla Privacy e sui Cookies](#)

La filosofia editoriale del Il Periodico News è quella di essere "super partes", di essere apartitico e di dare spazio ad ogni voce Oltrepadana senza nessuna preclusione e senza nessun condizionamento. Il Periodico News vuole essere una vetrina di confronto fra idee ed opinioni diverse, salvo dire, quando lo ritiene opportuno, la propria. Qualche volta Il Periodico News potrà apparire scomodo ad alcuni, ma cerca di non fare sconti al potere,