



ENOGASTRONOMIA



www.viaggidivini.it/home.php? - www.oliovinepeperoncino.it/ www.vegetariani.it/ - www.baccoccolano.com/ - www.onav.it/ - slowfood.it/ - foodebeverage-ricettevegetali

NON SPRECCARE IL CIBO

Seguici su:

- Home
- Redazione
- Moda & Design
- Bellezza
- Attualità
- Arte
- Cultura
- Salute Benessere
- Sport
- Cinema
- Teatro
- Musica
- Turismo
- Tecnologia

Archivio

CREMONA: 25, 26, 27 OTTOBRE 2019

UN PANINO DA 10 METRI PER IL TERZO ANNO DELLA FESTA DEL SALAME

Edizione 2019: dal ricordo di Gianni Brera alla Champions League dei salami

Si prepara la terza edizione della Festa del Salame, una vera e propria festa popolare che mette al centro il salame più amato da grandi e piccoli. **Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre** il centro storico di Cremona sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Le anticipazioni sul fittissimo programma sono state annunciate [oggi](#) presso la Sala della Consulta del Comune di Cremona durante la conferenza stampa di presentazione dell'evento. Durante l'evento ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto. Tante sono le iniziative che si svolgono nell'arco dell'anno lungo lo stivale, ma quella di Cremona è l'unica che può vantare di essere dedicata esclusivamente al salame. Ci saranno laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori e una vera e propria Champions League dei salami lombardi. Otto agriturismi si sfideranno, uno contro l'altro, mettendo in gioco la qualità e il gusto dei loro prodotti. Durante la festa verrà poi conferito il titolo di Ambasciatore del Salame a Giordano Bruno Guerri e verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani: Gianni Brera. Non tutti sanno, infatti, che la grande penna del giornalismo sportivo era anche un ottimo gourmet. A ricordarlo, a 100 anni dalla nascita, sarà il giornalista Gigi Garanzini. "Dulcis" in fondo, domenica mattina, giorno della chiusura della Festa del Salame, verrà realizzato un immenso panino lungo 10 metri, farcito con salame di Cremona lge e poi, una volta completo, verrà tagliato e offerto per l'assaggio al pubblico presente. A dare il benvenuto nella casa comunale il primo cittadino di Cremona: "Prodotto genuino e buono - ha dichiarato **Gianluca Galimberti, Sindaco di Cremona** - il salame è da sempre associato alla vita e alla cultura contadina, [oggi](#) riconosciuto indiscussa eccellenza gastronomica di Cremona e del suo territorio. Dalle tavole imbandite, ai pasti quotidiani, dalle merende dei bambini ai proverbi dialettali: il buon salame accompagna da sempre le tradizioni cremonesi. La Festa del Salame punta sul prodotto gastronomico tipico come attrattore anche turistico per la città e come catalizzatore di eventi e di degustazioni, valorizza le imprese del territorio, mette in rilievo quanto fatto in questi anni mettendo insieme imprese e università, tradizione e ricerca. È per questo che la Festa del salame non è solo una festa, è volano di economia e di promozione del territorio. Dietro c'è un Consorzio che ha deciso di scommettere su di sé, sulle aziende e sulla città, c'è una vera e propria filiera della carne che coinvolge imprenditori, lavoratori e famiglie, c'è Cremona e un territorio che è sempre più capace di esaltare le proprie eccellenze e trasformarle in occasioni di crescita e di sviluppo". E anche sul fronte turistico questo goloso prodotto riveste un ruolo davvero molto significativo. "È un dato di fatto - ha confermato **l'Assessore al Turismo e al Commercio Barbara Manfredini** - che l'eno-gastronomia è un importante driver di viaggio, e il salame cremonese costituisce un elemento di grande richiamo per chi arriva in città. Lo stesso Rapporto sul turismo enogastronomico 2019, la più autorevole ricerca del settore, dell'Università di Bergamo, l'ha confermato: ben il 45% dei turisti italiani negli ultimi tre anni ha svolto un viaggio per ragioni legate all'eno-gastronomia, con un aumento del 48% rispetto all'anno precedente. E pur essendo una proposta relativamente recente, il turismo legato a cibo e vino è andato rafforzandosi, facendo registrare numeri sempre in crescita. Le esperienze a tema enogastronomico sono così diventate patrimonio comune, con il 98% degli italiani che, a prescindere dal fatto che si muovono per raggiungere varie località o per business, ha partecipato ad almeno un'attività di questo genere nel corso di un viaggio. E a Cremona, abbiamo un poker d'assi di prodotti d'eccellenza: salame, torrone, formaggio e mostarda con eventi e manifestazioni che coinvolgono produttori e consumatori, ristoratori e gastronomie, negozi tipici e bar e si svolgono durante tutto l'anno". Punta tutto sul valore del lavoro di squadra **il presidente della Camera di Commercio di Cremona Gian Domenico Auricchio** che ha spiegato: "tra le cose che abbiamo più a cuore vi è la valorizzazione dei prodotti del territorio, caratterizzata dal valore aggiunto della collaborazione con Mantova, che presenta nel campo agroalimentare eccellenze che si sovrappongono, come i vini mantovani che ben si sposano con il salame ad esempio, e che restituiscono dei numeri importanti che rappresentano una componente significativa del Pil".

"La Festa del Salame è una preziosa occasione per avvicinare il consumatore al mondo delle indicazioni geografiche, facendo conoscere (ed apprezzare) una realtà come quella del Salame Cremona IGP - ha detto **il Presidente del Consorzio, Fabio Tambani** - che esprime gli imprescindibili valori legati al territorio ed alla tradizione, fornendo la garanzia di rispondere a precise modalità di produzione. Infatti il nostro salame, fregandosi dell'Indicazione Geografica Protetta, offre quelle tutele che [oggi](#) richiede non solo il buongustaio, ma anche il consumatore evoluto. Cremona, nota per essere città della musica, diventa, in questa occasione, un centro di attrazione e di ulteriore valorizzazione di questo prestigioso salame".

"Padania Acque, in qualità di società pubblica del territorio provinciale - ha spiegato **l'amministratore delegato di Padania Acque Alessandro Lanfranchi** presente questa mattina alla conferenza stampa - sostiene con convinzione le iniziative che promuovono le eccellenze locali a favore delle attività artigianali e produttive. L'acqua è un alimento, ma anche un ingrediente ed elemento fondamentale nella filiera produttiva del salame. La nostra società, gestore unico dell'idrico cremonese, incentiva l'utilizzo e il consumo dell'acqua di rete che viene distribuita dai nostri acquedotti anche nell'ottica di una economia circolare e di una crescente tutela e salvaguardia dell'ambiente dall'inquinamento causato dai contenitori di plastica".

Storia, cultura e anni di lavoro delle imprese, di questi aspetti si è resa portavoce **Alessandra Bergamini (Consorzio Vini Mantovani)** che ha spiegato: "Siamo attenti all'ambiente e la maggior parte delle nostre cantine nascono in prospettiva di rispetto dell'ambiente e anche se non siamo dei cultori del bio, le caratteristiche delle nostre produzioni si avvicinano molto".

"La Festa del Salame rappresenta un unico delle manifestazioni enogastronomiche non solo nazionali ma anche internazionali - ha concluso **Stefano Pellicciardi, rappresentante SGP Events** che cura la segreteria organizzativa della manifestazione -. Le prime due edizioni hanno riscosso grande successo e un notevole seguito di appassionati, gourmet ed estimatori. Si tratta di un vero primato se si considera che la manifestazione è incentrata su un unico prodotto, che ci auguriamo di replicare anche quest'anno confermando le sue principali caratteristiche: l'originalità di eventi, laboratori ed iniziative".

Sito web: www.festadelsalamecremona.it

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>

INSTAGRAM: www.instagram.com/festadelsalame

TWITTER: <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>

segnalato da [ornella torre](#)

Verona - "VINITALY" 2019

Eccellenze vitivinicole italiane mostrate al mondo



Il Vinitaly più grande di sempre. Così è stata definita la Manifestazione più importante tenuta in Italia dedicata all'Enologia. Nei consueti spazi di Veronafiere, la 53ª Edizione del Salone internazionale del vino e dei distillati svoltasi da domenica 7 a mercoledì 10 Aprile ha visto 4600 espositori da 35 nazioni su 100 mila metri quadrati netti espositivi. Durante la giornata inaugurale sono intervenuti per i saluti istituzionali vari rappresentanti politici cittadini, regionali e nazionali, dai cui discorsi è uscito il pressoché unanime intento di porre sempre maggiore attenzione nei confronti di questo particolare settore, di cui l'Italia è da anni Paese dominante a livello internazionale, considerando i livelli quantitativi di produzione e, soprattutto, le esportazioni, battendo il tasto sul concetto di qualità e sul rispetto delle regole da parte di produttori e distributori, affinché il fruitore ultimo, cioè il consumatore, possa apprezzare al meglio il "Nettare di Bacco".

A dimostrazione dell'importanza internazionale, martedì 9 è stato presente poi Antonio Tajani, attuale Presidente del Parlamento Europeo.

Anche all'ultimo Vinitaly, come peraltro durante altri eventi dedicati al vino negli ultimi tempi, abbiamo potuto - e personalmente sottolineo con piacere - notare una sempre maggiore presenza femminile: donne anche giovani ma già competenti ed esperte in materia, che non mostravano alcun problema a dialogare e confrontarsi con rappresentanti più esperti operanti da tempo in tale settore.

Riguardo l'ambientazione generale, ho trovato scenograficamente suggestivo il Padiglione dell'Emilia Romagna, dove, una volta varcati gli ingressi e portando la vista un po' all'insù, dal soffitto pende una miriade di locandine con l'immagine di un grappolo d'uva riprodotto.

Contemporaneamente a Vinitaly in alcuni settori del complesso fieristico veronese si sono svolti "Enolitech", salone internazionale delle tecnologie applicate alla filiera del vino, dell'olio e della birra e "Vinitaly Design", dove sono stati proposti tutti quei prodotti ed accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale. In contemporanea si è tenuto anche "Sol&Agrifood", rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità; inaugurata ufficialmente lunedì 8 aprile alle ore 10.30 dal sottosegretario del Mipaaf, Alessandra Pesce, dopo il talk "Conquistare il consumatore. L'esperienza femminile nel mondo dell'eccellenza agroalimentare italiana" nel quale è stato presentato lo studio "Sol&Agrifood-Nomisma" sul "profilo del consumatore italiano di prodotti di qualità".

"Siamo consapevoli di possedere un brand legato al vino tra i più conosciuti al mondo. Per questo Vinitaly intercetta molte risorse tra i 100 milioni di euro di investimenti previsti dal piano industriale. Le direttrici di crescita che abbiamo individuato per la manifestazione sono tre: lancio di due nuove piattaforme permanenti di promozione in Asia e Stati Uniti, la rigenerazione del quartiere espositivo e il potenziamento dei servizi, tra cui quelli digitali", ha affermato il Presidente di Veronafiere, Maurizio Danese, mentre Giovanni Mantovani, Direttore Generale dell'Ente: "Anche quest'anno abbiamo lavorato per organizzare il miglior Vinitaly di sempre. Per questo tra i padiglioni troviamo sempre più innovazione, internazionalità, digitalizzazione. Tutto per affinare ulteriormente la manifestazione come il più efficace strumento di business per gli operatori del settore vitivinicolo e per essere la piattaforma della cultura del vino nel mondo che già oggi conta oltre 40 eventi annuali all'estero di Vinitaly International con la sua Academy e il salone Wine South America in Brasile."

In conclusione non mi resta che augurare ancora lunga vita al "Vinitaly", dando appuntamento all'Edizione numero 54, tra poco più di un anno: 19-22 Aprile 2020, ricordando, una volta di più, che l'acqua si beve, il vino si degusta...

Fabio Giuliani

L'ITALIAN FUSION DELL'OSTERIA DELLA BULLONA



OSTERIA DELLA BULLONA VIA PIERO DELLA FRANCESCA, 68 20154 MILANO

(+39) 02 349 301 87

CONTATTI@OSTERIADELLABULLONA.COM

ORARIO DI APERTURA: DALLE 12.00 ALLE 15.00 - DALLE 19.00 ALLE 23.00

CHIUSURA DOMENICA SERA E LUNEDI