

Informativa cookie: Vivere Milano si avvale di cookie per le finalità illustrate nella nostra informativa sulla privacy. Scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione, acconsenti all'uso dei cookie. [Clicca qui per maggiori informazioni.](#) [Chiudi](#)



# VIVEREMILANO

Fondato e diretto da Enzo De Bernardis



Domenica 27 Ottobre 2019

[Inviatemi le vostre segnalazioni](#)

[Iscriviti alla newsletter](#)

MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MUNICIPIO	MILANO	CITTÀ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	CITTÀ	METROPOLITANA

## TERZA EDIZIONE DELLA FESTA DEL SALAME

27 ottobre 2019 [DALLA LOMBARDIA](#)



Questa mattina a Cremona è stato svelato il maxi panino di 10 metri dai sapori di un tempo

Alla Festa del Salame un panino di 10 metri realizzato dal *Panificio Generali* e farcito dal gustosissimo salame *Negrone* è stato presentato alla stampa e al numeroso pubblico presente.

Il segreto per un gusto unico e indimenticabile? IL TEMPO. La grande differenza tra una produzione artigianale e industriale è proprio il tempo, la lunga lievitazione, che combinata con la qualità della farina permette di ottenere un sapore unico che da risalto ai profumi del



salame.

La merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione maxi. Un lavoro collettivo per concludere la super farcitura di salame, un vero e proprio orgoglio del "made in Italy", che unisce tutti da nord a sud, una vera e propria opera d'arte, che ha deliziato grandi e piccini, un piacere per gli occhi ma soprattutto per il palato.

*"Questo pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana - ha detto Emanuele Generali, titolare del panificio - senza nessun tipo di additivo che cambi il sapore del pane. La vera difficoltà è stata riuscire a trovare il giusto equilibrio per realizzare un pane rustico con una giusta crosticina esterna e al tempo stesso una mollica morbida che esalti i sapori e i profumi del salame e che non si spezzi nel taglio. Per farcire questo maxi panino sono stati utilizzati 8 metri di salame Negroni".*

Grande successo di pubblico che ha partecipato questa mattina alla farcitura e soprattutto all'assaggio della merenda tradizionale e genuina più diffusa, pane e salame.

Alessia Testori

## SUGGERITI DALLA REDAZIONE



TORNA MITO, 125 CONCERTI ORIGINALI ISPIRATI ALLA DANZA



RIAPERTURA NAVIGLI, INCONTRO PUBBLICO IN VIA MELCHIORRE GIOIA



GIUSEPPE CONTE, DESIGNATO PREMIER

Condividi 0

Tweet

Articolo successivo

NUOVO PRONTO SOCCORSO ALL'OSPEDALE SAN PAOLO



[Scrivi un commento](#)

## ULTIME NOTIZIE

