

NEWS AGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)



[Homepage](#) | [Cremona](#) | [Agroalimentare](#) |

Martedì 10 Settembre 2019

20:06:38



Agroalimentare



Festa del salame, Cremona capitale dal 25 al 27 ottobre: degustazioni, gare e un omaggio a Gianni Brera

CREMONA - Cremona si prepara ad affettare la terza edizione la **Festa del Salame**. Da **venerdì 25 a domenica 27 ottobre** il centro storico della città del Torrazzo sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Le anticipazioni sul fittissimo programma sono state annunciate, il 10 settembre, nella Sala della Consulta del Comune. Durante la tre giorni, ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto, in particolare di quello di Cremona

Igp, a pasta molle e leggermente agliato.

GLI EVENTI Quella di Cremona è un'iniziativa 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**. La grande penna del giornalismo sportivo, infatti, era anche un ottimo gourmet. A ricordarlo, a 100 anni dalla nascita, sarà il giornalista **Gigi Garanzini**. "Dulcis" in fundo, domenica mattina, giorno della chiusura della Festa del Salame, verrà realizzato un immenso panino lungo 10 metri, farcito con salame di Cremona Igp e poi, una volta completo, verrà tagliato e offerto per l'assaggio al pubblico presente.

A dare il benvenuto è stato 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. 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. 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'enogastronomia 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'enogastronomia, 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 muovano 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, torrione, 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,



StreamingTV

Intervista a Guido Garnero



Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

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, fregiandosi 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 salume».

«Padania Acque, in qualità di società pubblica del territorio provinciale - ha spiegato l'amministratore delegato di Padania Acque, **Alessandro Lanfranchi** - 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** (direttore del 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, a cui le caratteristiche delle nostre produzioni si avvicinano molto».

«La Festa del Salame rappresenta un unicum delle manifestazioni enogastronomiche non solo nazionali, ma anche internazionali. Le prime due edizioni - ha concluso **Stefano Pellicciardi**, rappresentante SGP Events che cura la segreteria organizzativa della manifestazione - 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».

(sopra, il salame di Cremona Igp - foto gisimage)



Ultimi eventi



Cremona

Festa del salame, Cremona capitale dal 25 al 27 ottobre: degustazioni, gare e un omaggio a Gianni Brera



Piacenza

Valtidone wine fest, la Malvasia di Leonardo domina la seconda tappa del Festival piacentino



Cremona

Cremona e Mantova capitali della mostarda, dal 13 al 20 ottobre torna il Festival



Piacenza

Valtidone wine fest 7-8 settembre, Ziano celebra la Malvasia nel nome di Leonardo

Seguici su Facebook



newsageagro.it
2314 "Mi piace"



Mi piace

Scopri di più

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

10 settembre 2019

Archivio



Facebook



Twitter

Articoli correlati



Pianeta Nutrizione, gli integratori multivitaminici prevengono le patologie croniche

"Pianeta Nutrizione & Integrazione", in programma alle Fiere...



Leggi tutto



Apri a Parma "Pianeta nutrizione & integrazione", tanti convegni scientifici

Giovedì 16 maggio prende il via la quarta edizione di "Pianeta Nutrizione &..."



formazione

Leggi tutto

Ultima ora

15:54:24 agricoltura

VENEZIA - «Ora non ci sono più dubbi sulla legittimità...

15:32:54 agricoltura

MILANO - «Il finanziamento di oltre 3,5 milioni dell'operazione...

10:49:03 latte

MILANO - Negli ultimi 20 anni la produzione mondiale di latte è...

10:32:12 agricoltura

ROMA - Pioggia di auguri al neo ministro delle Politiche agricole e richieste...

18:24:53 agricoltura

TORINO - Presso la sede dell'Assessorato all'Agricoltura della...

15:07:12 agricoltura

CREMONA - Curiosando tra i prodotti presentati in quest'ultima edizione...

...

Tutte le news