

SCATTIDIGUSTO



Home > Notizie > [Il panino lungo 10 metri alla Festa del Salame di Cremona](#)

Notizie

Il panino lungo 10 metri alla Festa del Salame di Cremona

Di **Scatti di Gusto** - 27 Ottobre 2019

👍 Mi piace 1



Un **panino** lungo **10 metri** e farcito con il **salame**. La maxi merenda tradizionale è stata preparata a Cremona per la Festa del Salame.

A prepararlo, **Emanuele Generali** titolare dell'omonimo panificio.

Cerca

Search

Ultimi Post

Il panino lungo 10 metri alla Festa del Salame di Cremona

27 Ottobre 2019

Comte de Montaigne, lo Champagne che prima non c'era

27 Ottobre 2019

Erba Brusca a Milano, il ristorante che vuole eliminare il frigorifero

27 Ottobre 2019

Il panettone di Carlo Cracco poteva essere solo un Panfico

26 Ottobre 2019



Da Zero apre la terza pizzeria cilentana a Milano in Sant'Ambrogio

26 Ottobre 2019

"Questo pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana 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 ed i profumi del salame e che non si spezzi nel taglio", ha spiegato il panettiere che ha utilizzato 8 metri di salame per farcire il maxi panino.



Per il terzo anno consecutivo il Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP ha promosso la **festa** nelle vie del centro storico della città animato da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.



"Questa festa rappresenta un evento culturale perché permette ai visitatori di conoscere questo salume pregiato in ogni fase della lavorazione. Nella tre giorni della festa è possibile apprendere anche la storia del salame, che parte dal Medioevo giungendo fino alle moderne cascine della Pianura Padana. La provincia di Cremona è la quarta in Italia e la terza in Lombardia per numero di prodotti ad Indicazione Geografica e tra questi il grande protagonista è ovviamente il salame. Cremona ha quindi il titolo per essere la capitale del salame IGP, perché porta con sé la cultura, le tradizioni, la storia, l'esperienza artigianale e lavorativa di un territorio", spiega Fabio Tambani, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP.

L'anno scorso la festa ha letteralmente mandato l'insaccato nello spazio. Il video del lancio di "gagarin", il primo salame che con un viaggio di 4 ore ha raggiunto la mesosfera accompagnato dal suo tagliere di legno, ha realizzato oltre 1 milione di visualizzazioni (un po' come è accaduto con la "pizza volante").

Durante la festa è stato anche conferito il titolo di Ambasciatore del Salame a Giordano Bruno Guerri, storico, saggista, giornalista e accademico italiano, studioso del XX secolo italiano.



TAGS Cremona panino

Articolo precedente

Comte de Montaigne, lo Champagne che prima non c'era



Scatti di Gusto

f