

È tempo di fare festa al salame

Cremona "celebra" l'insaccato più goloso con produttori da tutta Italia. Milano risponde con la pizza

MILANO

Tre città in gara per aggiudicarsi la scena nel weekend goloso di fine ottobre: a Cremona la Festa del Salame, a Brescia il Festival dei Saperi, a Milano un'inedita rassegna sulla pizza.

Festa del salame - Cremona si prende ancora la scena dopo la passata Festa della Mostarda. E anche in questo caso, l'evento è di richiamo: una kermesse per celebrare il salame locale, che tra oggi e domenica porterà nella città del Torrazzo produttori da tutt'Italia e dall'estero, tra degustazioni, stand e visite guidate in città. Tra gli eventi-clou, la Champions League dei salami artigianali lombardi, nella giornata odierna, che vedrà impegnate Cascina Caremma di Besate, Pecora Nera di Morbegno, La Torre di Ripalta Cremasca, la Balocchetta di Brignano Gera d'Adda, Le Garzide di Crema, la Corte di Valle San Martino, Cella di Montalto Pavese e la Quintalina di Anzano del Parco. Oggi alle 18, omaggio a Gianni Brera (PalaSalame, giardini di Piazza Roma). www.festadelsalamecremona.it

BRESCIA

Va in scena il secondo appuntamento con East Lombardy: casoncelli protagonisti



Salame "re" di Cremona con spazi dedicati anche alle produzioni artigianali

La città della pizza - Prima edizione, almeno all'ombra della Madonna. E attesa alle stelle in una Milano che vive una sorta di Rinascimento in materia di pizza. La manifestazione porterà, domani e domenica, alla Fabbrica Orobica (via Orobica 15), il meglio dei pizzaioli italiani, selezionati dal team di Emiliano De Venuti: tra i

maestri delle diverse varietà (pizza Napoletana, al taglio, frita, etc.), Matteo Aloe, Errico Porzio, Antonio Pappalardo, Paolo De Simone, Ciro Salvo e Simone Lombardi. In programma, degustazioni, workshop, kids lab, atelier su impasti e lievitazioni. Curiosa la proposta «Champagne&Pizza» con la maison Ruinart.

www.lacittadellapizza.it

Festival dei sapori - Seconda puntata della manifestazione che esalta il ruolo trainante di Brescia come città del gusto e della sostenibilità alimentare nell'ambito del progetto East Lombardy. Oggi e domani, all'ex-Tribunale, oggi Mo.Ca, in via Morretto 78, kermesse dedicata al cibo, al vino e alla cultura: mostre, degustazioni, l'attesa «casoncellata» domani alle 19,30 con abbinamenti ai vini spagnoli della Rioja, proposte di cantine, trattorie e birrerie artigianali del territorio bresciano.

www.turismobrescia.it

Ovada - Appuntamento nell'Alessandrino, per una domenica all'insegna dell'Ovada Docg promossa da Slow Food. Centro nevralgico, l'Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato. Gli appassionati di esplorazioni di territori ricchi di vigneti, cantine e castelli potranno effettuare escursioni mirate, apprezzando la cucina locale e il meglio della produzione vitivinicola.

www.slowfoodpiemonte.com

Paolo Galliani

SAN GIORGIO

Sull'isola veneziana l'Alta Scuola Veronelli propone incontri e assaggi aperti a tutti

