

taccuinodiviaggio.it



HOME

NEWS

PARTIAMO

ARTE E DINTORNI

PALATI RAFFINATI

IN CAMPER

BENESSERE

EVENTI

CHI SIAMO

Cerca...

▶ Scegli Tu!

Prosecco Conegliano

Prosecco Docg

Prosecco Valdobbiadene

AAA Login

Register

ULTIMI AGGIORNAMENTI

In viaggio con i bimbi? No problem, basta organizzarsi!

La magia dell'Avvento a Villach

Il Gruppo FS festeggia a Roma i suoi primi 10 anni di alta velocità

Il Parco del Circeo si presenta all'aeroporto di Fiumicino

Puglia, a way of life che sta conquistando i turisti di tutto il mondo

La magia del Natale illumina il Principato di Monaco

Al Festival del Cibo de Il Magico Paese di Natale di Govone showcooking con chef stellati

EVENTI

Panino da record a Cremona per la Festa del Salame

Dettagli

Scritto da

Mariella Belloni

📅 Pubblicato: 01 Ottobre 2019



Una festa tira l'altra...e un'altra!! Dopo lo straordinario successo delle passate edizioni, Cremona vi dà appuntamento per l'edizione 2019 della Festa del Salame da venerdì 25 a domenica 27 ottobre 2019

Non solo violini e torrone, Cremona diventa per **tre giorni la capitale del salame**. Durante la manifestazione, che ospiterà i migliori produttori di salame e di prodotti affini provenienti da tutta Italia e dall'estero che avranno così la possibilità di presentare le proprie prelibatezze, ci sarà la possibilità di degustare e acquistare i prodotti, ma anche di partecipare ai laboratori dedicati ai bambini, ai tour culturali pensati per far scoprire ai

RUBRICHE

Mercatini Antiquari in Italia

Mercatini Antiquari in Europa

Mercatini Settimanali

Diari di Viaggio

Incontri D'Autore

NICE SOCIAL BOOKMARK



Salva

Tweet

Follow @twitterapi

Share

Like

Share

Be the first of your f

RISORSE

[Agriturismi](#)
[B&B](#)
[Cambiovalute](#)
[Compagnie aeree](#)
[Crociere](#)
[Fuso orario](#)
[Il mondo in un click](#)
[Internet Café](#)
[Mappe](#)
[Meteo](#)
[Motori di Ricerca](#)
[Noleggio](#)

caravan
CAMPER
in edicola
dal 1975



turisti la città e i 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. Domenica mattina, nel giorno di chiusura della Festa del Salame, verrà realizzato un panino record 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 nella casa comunale - dove si è tenuta la presentazione alla stampa - il primo cittadino della città di Stradivari: *"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*

[Parchi di divertimento](#)
[Prefissi Internazionali](#)
[Quotidiani in rete](#)
[Traghetti](#)
[Viabilità in Italia](#)
[Viaggiare in auto](#)
[Viaggiare sicuri](#)
[Uffici Turistici Esteri](#)
[Mondo Camper](#)
[Viaggiatori](#)
[Donne nella Rete](#)

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'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, 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 salume, 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

presente 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 unicum delle manifestazioni enogastronomiche non solo nazionali ma anche internazionali – ha concluso Stefano Pelliciardi, 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".

Un goloso percorso gastronomico tra cui degustazioni guidate, show cooking nel ricco cartellone di appuntamenti collaterali pensati per valorizzare la storia e la cultura legate all'insaccato più conosciuto e amato al mondo. Tutto questo e molto altro vi attende a Cremona che per tre giorni diventa la capitale del salame.

archivio

Like 0

Share 0

Tweet

Share

Salva

Copyright © 2019. www.taccuinodiviaggio.it. taccuinodiviaggio

- autorizzazione Tribunale di Roma n 206/07 - tutti i diritti riservati Tutti gli articoli e i testi firmati presenti in questo sito sono protetti dalla legge 633/1941 sul diritto d'autore.