

Salame Cremona Igp, così buono da fargli la festa

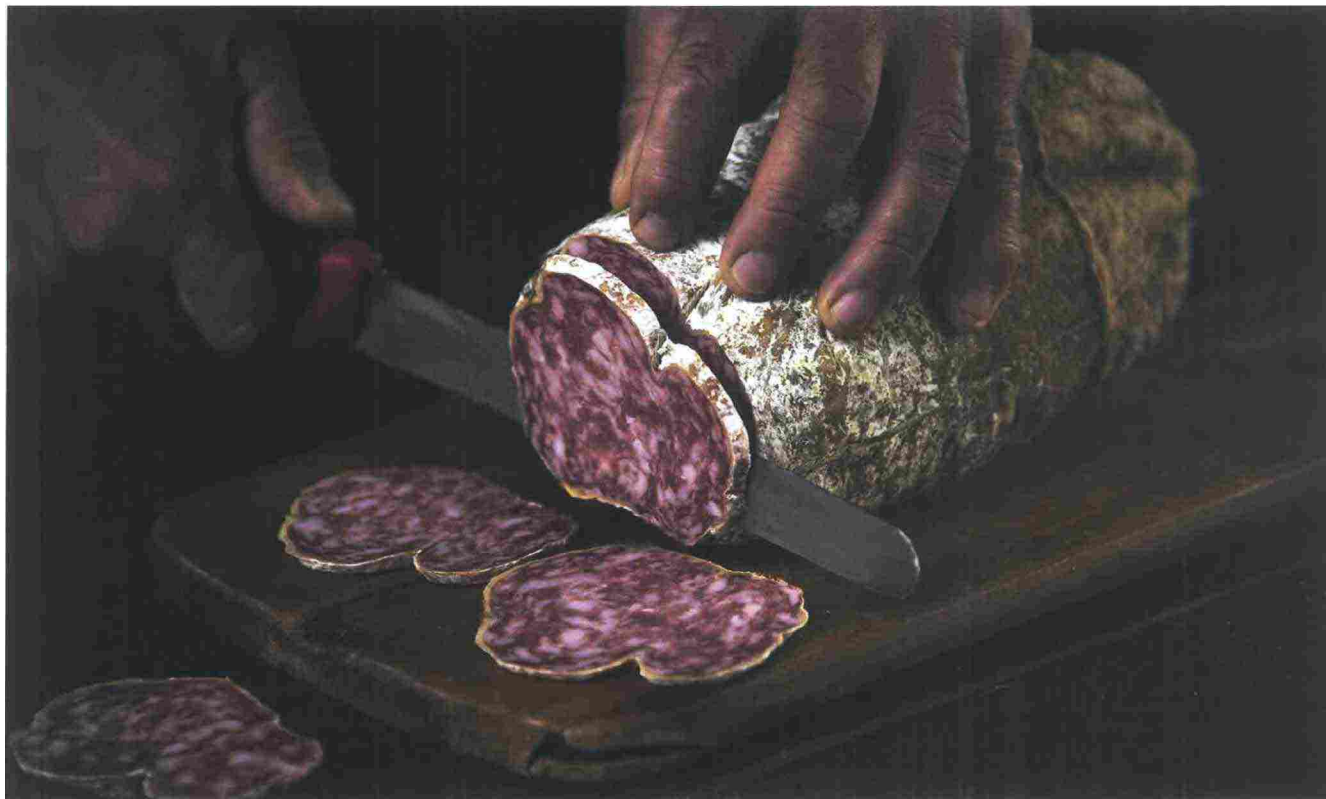
Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre torna nel centro storico della città del violino la Festa del Salame, tipico insaccato a grana grossa, morbido, speziato e profumato e di un bel rosso intenso. Sostiene l'evento il Consorzio di tutela

di Riccardo Lagorio

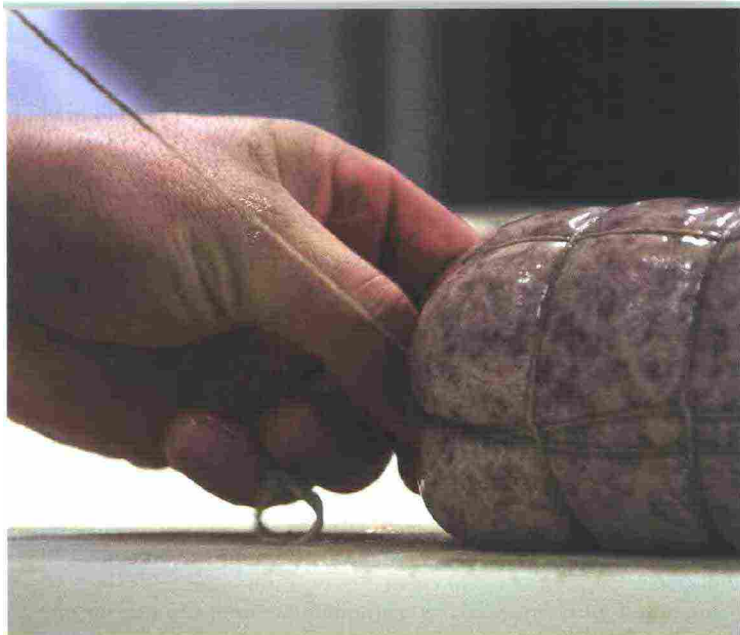
A detta degli organizzatori, Cremona è l'unica città dove si celebrano quattro feste dedicate ad altrettanti prodotti tipici di rilevanza nazionale: al torrone, alla mostarda, al formaggio e, dal 25 al 27 ottobre, è programmata la III edizione della *Festa del Salame*

(www.festadelsalamecremona.it). Forte del sostegno del *Consorzio di tutela del Salame Cremona Igp*, per un fine settimana Cremona diventa così la patria dell'insaccato più amato da grandi e piccini. Il centro storico della città è il luogo dove si danno appuntamento produttori provenienti da tutta Italia

e dall'estero con i visitatori curiosi di conoscere, attraverso assaggi, lezioni guidate e acquisti, tutte le sfaccettature su questo salume. «Iniziativa che confora l'impegno dell'amministrazione comunale nell'apertura del *Campus Santa Monica*, centro di Ricerca & Sviluppo internazionale per l'agroalimentare



Salame di Cremona Igp.



In alto: legatura a mano del Salame di Cremona Igp. In basso: salami appesi nei locali di stagionatura.

che verrà inaugurato tra pochi mesi a Cremona», ha sottolineato GIANLUCA GALIMBERTI, sindaco della città. «Vorremo che questa diventasse una festa della cultura perché il nostro prodotto racconta una storia» ha invece spiegato FABIO TAMBANI, presidente del Consorzio di tutela del Salame Cremona Igp.

Cremona, una terra di agricoltura e alto artigianato, una «naturale destinazione turistica come città d'arte e agroalimentare» sottolinea BARBARA MANFREDINI, assessore alla Città vivibile. E a confermare questo aspetto, durante la festa si conferirà il titolo di *Ambasciatore del Salame* a GIORDANO BRUNO GUERRI, giornalista accademico

e da anni presidente della *Fondazione Vittoriale degli Italiani*, la casa di GABRIELE D'ANNUNZIO sul lago di Garda, e verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani, GIANNI BRERA, ottimo gourmet.

Il Salame Cremona Igp è frutto della lavorazione di carne suina selezionata, ottenuta da suini pesanti, aromatizzata con sale, aglio pestato e insaccata in budello naturale. Il salame risulta così aromatizzato, speziato e profumato al palato e di un colore rosso intenso che sfuma gradatamente nel bianco delle parti adipose.

Il prodotto si presenta in forma cilindrica con leggeri tratti irregolari. Le fette risultano compatte ed omogenee.

Il salame è stagionato in base alla pezzatura da un minimo di 5 settimane per la pezzatura più piccola ad oltre 4 mesi per le pezzature grandi, conservando sempre morbidezza e pastosità. Il risultato finale è un prodotto eccellente in linea con la tradizione, ma in grado di soddisfare anche le esigenze della Grande Distribuzione moderna, grazie alla possibilità offerta dal preaffettato, confezionato in vaschette.

Il Salame Cremona deriva da materia prima appartenente a suini relativi al circuito del Gran Suino Padano Dop con caratteristiche ben definite (peso, età, alimentazione, tecniche di allevamento). La carne suina da destinare all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose. A tale impasto verranno aggiunti: sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto.

Possono essere impiegati anche vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente.

L'insacco, che avviene in budello naturale di suino, bovino, equino o di ovino, conclude la preparazione. Il *Consorzio Salame Cremona* nasce invece nel 1995, su iniziativa di un gruppo di imprenditori che hanno inteso costituire un organismo in grado di identificare, salvaguardare e proporre al mercato un prodotto tipico dell'area lombarda. Il Consorzio ha ottenuto il patrocinio della Camera di Commercio, della Provincia di Cremona e del Comune di Cremona, per ribadire lo stretto legame con il territorio oltre che con l'intera Lombardia e la Valle Padana. A darne ulteriore conferma, all'interno del logo consortile è stato ripreso uno dei simboli della città di Cremona, il Torrazzo. «I consumatori hanno premiato il Salame Cremona Igp con i loro acquisti: dal 2013 al 2018 la produzione è passata infatti da 205.000 a 266.000 chili» conclude soddisfatto Tambani.

Riccardo Lagorio

Nota

Photo © Consorzio del Salame Cremona Igp.