

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie **OK**

per la festa del Salame

► Slideshow 1 di 8 < >

✕ Chiudi



Un panino farcito di salame lungo 10 metri: è stato preparato per la giornata conclusiva della Festa del salame a Cremona. "Il pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana - spiega Emanuele Generali, titolare dell'omonimo panificio - senza nessun tipo di additivo". Per farcire il maxi panino - poi tagliato a pezzi in piazza e distribuito a tutti i presenti, come racconto le foto delle pagine social della Festa del salame - sono stati utilizzati 8 metri di salame Negrone. Lo scorso anno per la festa cremonese era stato organizzato [un lancio di salame nello spazio](#).

27 ottobre 2019

Seguici su Facebook per essere sempre aggiornato sulle ultime notizie dalla città e dalla regione

© Divisione La Repubblica Gruppo Editoriale L'Espresso Spa - P.Iva 00906801006
Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di CIR SpA