

**IL PAESE DELLE DELIZIE**

## Salame Cremona: musica per il palato

Un'eccellenza tra i salumi lombardi, le cui prime notizie sulla sua importanza si trovano nell'archivio di Stato di Cremona.



Cremona, città dei violini e del torrone, è nota anche per un'altra eccellenza: il suo salame, che ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta il 23 novembre 2007.

Il **Salame Cremona IGP** affonda le sue radici nel passato: si trovano citazioni alla fine del XVI secolo in una serie di documenti rinascimentali, in cui si elogia l'ingegno dei cremonesi per la preparazione di questo insaccato. È il prezioso frutto della lavorazione di carne suina selezionata, ottenuta da capi pesanti, aromatizzata con sale, aglio pestato e insaccata in budello naturale di suino, bovino, equino o di ovino. Il Salame Cremona IGP risulta così aromatizzato, speziato e profumato al palato e di un colore rosso intenso che sfuma gradatamente nel bianco delle parti adipose.

### La composizione

La carne suina destinata all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose. Non possono mai essere impiegate carni separate meccanicamente. A tale impasto vanno aggiunti sale, spezie, pepe in grani o in pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto. La stagionatura minima è di 5 settimane, mentre per i salami più grandi si arriva a oltre 4 mesi. Il risultato finale è un prodotto eccellente, in linea con la tradizione.





### La zona di produzione e il controllo

La zona di produzione del Salame Cremona IGP comprende i territori di Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte. Il Salame Cremona viene sottoposto a frequenti e rigidi controlli di processo da parte dell'Ente di certificazione, che ne garantisce la corrispondenza con il disciplinare. Le azioni che il Consorzio ha in corso si pongono l'obiettivo di fornire un maggior equilibrio alla produzione e di consolidare le quantità cercando, nel limite del possibile, di contrastare l'abitudine dei produttori di indicare la genericità del prodotto, senza avvalersi del marchio I.G.P.

### EVENTI

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre si terrà a Cremona la **Festa del Salame**, con un ricco cartellone di appuntamenti collaterali pensati per valorizzare la storia e la cultura legate all'insaccato.

22 Ottobre 2019

*a cura di Luisa Tomasini*

## SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI



### Ciauscolo IGP: il piacere da spalmare

Una prelibatezza preparata con le parti più saporite del maiale, storicamente prodotta sui Sibillini e nelle zone di montagna.





### Cinta senese, una carne unica

Dal rischio di estinzione a eccellenza enogastronomica: la storia e le peculiarità di una razza toscana di elevato pregio.



### La fragranza del pane "sciocco"

Il pane toscano DOP, oltre ad accompagnare i cibi più saporiti, è la base per la composizione dei più tipici piatti fiorentini...



### Il gorgonzola: un formaggio "a tutto pasto"





### Piave DOP: la bontà che arriva dalle Dolomiti

Un processo di lavorazione artigianale e una stagionatura che segue la metodologia tradizionale sono gli ingredienti fondamentali.



### Squacquerone di Romagna DOP

Il suo nome fa pensare alla Riviera e alle piadine in spiaggia, ma in pochi sanno che, in origine, era un prodotto tipicamente invernale.

**A tu per tu col Prosciutto di Parma**





### Provolone Valpadana: l'Unità fa la forza!

Il felice connubio tra la cultura delle "paste filate", proveniente dal meridione, e la vocazione lattiero-casearia della Val Padana.

### I cantuccini toscani IGP

Ottimi da soli, in abbinamento a tè e caffè o, secondo la tradizione, inzuppati in vini liquorosi come il vin santo...





**IL FESTIVAL DEI SAPORI D'ITALIA**  
 Un viaggio di 2.600 km lungo la Ciclo-Via Appenninica alla scoperta dei prodotti tipici e delle straordinarie bellezze del territorio.

**SPECIALE APPENNINO** **#APPENNINOBIKETOUR**  
 il Giro dell'Italia che non ti aspetti

**BOLOGNA PALAZZO RE ENZO | 20.21.22 MARZO 2020**

**CIBÒ so GOOD!** **CONFCOMMERIO** **ViviAppennino** **LEGAMBIENTE**



**CIBÒ. SO GOOD!**

**CONTATTI**

Protagonisti

Prodotti

Eventi

Luoghi

Ricette

TELEFONO  
 + 39 051 328186

FAX  
 + 39 051 325922

MAIL  
 redazione@cibosogood.it

CibòSoGood! © 2019 - Cibo So Good. Tutti i diritti riservati, Gruppo Atomix srl - P.IVA 03039241207 Privacy | Cookie