



PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

## Torna a Cremona la Festa del Salame e ci sarà un panino da record lungo dieci metri

📍 Cremona (CR) - centro storico

📅 dal 25 ottobre 2019 al 27 ottobre 2019

di [Mariella Belloni](#)

[Tweet](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)
 e-mail

[Leggi tutto...](#)


*L'edizione 2019: dal ricordo di Gianni Brera alla Champions League dei salami. Durante la festa verrà poi conferito il titolo di Ambasciatore del Salame a Giordano Bruno Guerri*

Presentata a Cremona la terza edizione della Festa del Salame, una vera e propria festa popolare che mette al centro il salume più amato da grandi e piccini, in scena **da venerdì 25 a domenica 27 ottobre** nel centro storico della città.

Le anticipazioni sul fittissimo programma sono state annunciate durante la conferenza stampa svoltasi presso la Sala della Consulta del Comune di Cremona alla presenza del **sindaco Gianluca Galimberti**, l'**assessore**

**Barbara Manfredini**, il presidente del Consorzio del Salame Cremona **Fabio Tambani**, il presidente della Camera di Commercio di Cremona **Gian Domenico Auricchio**, oltre a **Stefano Pellicciardi** di SGP Events, il direttore del Centro Commerciale Cremona Po **Andrea Brambilla**, il presidente di Padania Acque **Claudio Bodini** e il presidente del Consorzio Vini Mantovani **Corrado Cattani**.

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 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 il primo cittadino di Cremona: "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 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, torrione, 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



### Archivio

- [Dicembre 2019](#)
- [Novembre 2019](#)
- [Ottobre 2019](#)
- [Settembre 2019](#)
- [Agosto 2019](#)
- [Luglio 2019](#)
- [Giugno 2019](#)
- [Maggio 2019](#)
- [Aprile 2019](#)
- [Marzo 2019](#)
- [Febbraio 2019](#)
- [Gennaio 2019](#)
- [Dicembre 2018](#)
- [Novembre 2018](#)
- [Ottobre 2018](#)
- [Settembre 2018](#)
- [Agosto 2018](#)
- [Luglio 2018](#)
- [Giugno 2018](#)
- [Maggio 2018](#)
- [Aprile 2018](#)
- [Marzo 2018](#)
- [Febbraio 2018](#)
- [Gennaio 2018](#)
- [Dicembre 2017](#)
- [Novembre 2017](#)
- [Ottobre 2017](#)
- [Settembre 2017](#)
- [Agosto 2017](#)
- [Luglio 2017](#)
- [Giugno 2017](#)
- [Maggio 2017](#)
- [Aprile 2017](#)
- [Marzo 2017](#)
- [Febbraio 2017](#)
- [Gennaio 2017](#)
- [Dicembre 2016](#)

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 salame, fregendosi 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 questa mattina 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 Pellicciardi**, 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.

Per il programma clicca qui: <https://www.festadelsalamecremona.it/>

SGP Events è una società nata vent’anni fa specializzata in grandi eventi di marketing territoriale, fra i quali evidenziamo su Cremona, La Festa del Torrione, La Festa del Salame, Formaggi & Sorrisi e CremonaTecnight - Notte Bianca della tecnologia e inoltre Sciocola’ Festival del Cioccolato a Modena, La Festa del Torrione a Caltanissetta ed ha organizzato Bentorrone a Benevento. Dal 2003 organizza in società con la fiera di Cremona la manifestazione eno-gastronomica Il Bontà.

### Come nasce il Salame di Cremona

Il salame di Cremona è un salume IGP “inventato” secoli fa nella cittadina lombarda, ma che oggi viene prodotto anche in tutta Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna e Veneto. Ciò che i cremonesi inventarono fu il modo particolare di conservare le carni suine insaccandole in un budello e aromatizzandole, permettendo loro di conservarsi per diversi mesi, al contrario delle salsicce che invece erano costretti a consumare entro un periodo di tempo molto breve.

L’area di Cremona, fin dagli albori della storia, ha sempre visto una forte presenza di allevamenti suinicoli, già al tempo dei Romani questa zona della Pianura Padana vantava un numero elevatissimo di suini, ma fu all’inizio del Rinascimento che nacque il salame di Cremona, così come lo conosciamo oggi. Il salame di Cremona, saporito e quanto mai gradevole al gusto, oggi viene preparato seguendo un rigido disciplinare che prevede che le carni debbano provenire esclusivamente dalle stesse aree interessate all’allevamento dei suini per la produzione del prosciutto di Parma e del San Daniele (quindi da tutto il nord Italia). I maiali devono essere di alcune razze particolari e anche la loro alimentazione deve seguire precise regole. La preparazione inizia con la macinazione delle carni che vengono contemporaneamente salate, quindi si procede con la miscelazione con gli aromi che conferiscono al salame di Cremona il suo sapore caratteristico. Si aggiungono infatti vino bianco o rosso, pepe in grani, alcune spezie e aglio che viene spalmato sull’impasto. Dopo essere stato inserito in un budello che dare vita a salami che non devono mai pesare meno di 500 grammi e avere una lunghezza minima di 15 centimetri, si può procedere con la legatura.

Il salame viene poi posto a stagionare per un periodo non inferiore a 5 settimane e il risultato è un insaccato di un bel rosso vivo ma che deve mantenere una grande morbidezza. Il salame di Cremona è ottimo gustato con il pane o, per una preparazione più raffinata, può essere posto su crostini o tartine e andrebbe accompagnato con un buon bicchiere di vino rosso, scegliendo tra uno dei moltissimi del nord Italia, dal Lambrusco al Barbera. Dalle generose terre del Vicariato di Quistello e dall’esperienza nell’ambito della vinificazione, rispettosa delle più antiche tradizioni e dell’ambiente, la Cantina di Quistello ha sapientemente elaborato le migliori uve Ruberti ottenendo un nuovo prezioso **Rosso di Quistello IGP frizzante 80 Vendemmie Lambrusco del Vicariato di Quistello**: si presenta con un bel colore rosso rubino vivo con riflessi violacei. Profumo: nel bouquet spiccano sentori di mora e prugna rossa accompagnati da note floreali di viola. Sapore: piacevolmente morbido al palato con una chiusura lievemente vellutata; la ricca carica estrattiva gli conferisce fragranza e al contempo struttura. [www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it).

Novembre 2016

Ottobre 2016

Settembre 2016

Agosto 2016

Luglio 2016

Giugno 2016

Maggio 2016

Aprile 2016

Marzo 2016

Febbraio 2016

Gennaio 2016

Dicembre 2015

Novembre 2015

Ottobre 2015

Settembre 2015

Agosto 2015

Luglio 2015

Giugno 2015

Maggio 2015

Aprile 2015

Marzo 2015

Febbraio 2015

Gennaio 2015

Dicembre 2014

Novembre 2014

Ottobre 2014

Settembre 2014

Agosto 2014

Luglio 2014

Giugno 2014

Maggio 2014

Aprile 2014

Marzo 2014

Febbraio 2014

Gennaio 2014

Dicembre 2013

Novembre 2013

Ottobre 2013

Settembre 2013

Agosto 2013

Luglio 2013

Giugno 2013

Maggio 2013

Aprile 2013

Marzo 2013

Febbraio 2013

Gennaio 2013

Dicembre 2012

Novembre 2012

Ottobre 2012

Settembre 2012

Agosto 2012

Luglio 2012

Giugno 2012

Maggio 2012

Aprile 2012

Marzo 2012

Febbraio 2012

Gennaio 2012

Dicembre 2011

Novembre 2011

Ottobre 2011

Settembre 2011

Agosto 2011

Luglio 2011

## Il “Buon Mangiare” con i salumi tipici della tradizione targati Salumificio Santini

Qualità e tradizione nella storia del marchio Santini nato dalla sapienza antica tramandata di padre in figlio da generazioni. È un “saper fare salumi” da sempre legato al suo territorio di origine. Pochi ingredienti e una lunga stagionatura per conferire ai nostri prodotti un profumo ed un gusto inconfondibili. Nel 2010 la famiglia Santini dà origine alla creazione di un moderno polo produttivo a Torre de' Picenardi con l'apertura dell'annesso spaccio, concepito per coniugare l'evoluzione delle normative in materia di qualità e sicurezza alimentare con le richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente, pur mantenendo saldi i legami con la tradizione e la tipicità del territorio. È questo un passo significativo che consente un approccio diretto al mercato ed alle sue moderne aspettative. In tutto ciò Santini trae spunto per spendere capacità ed esperienza in nuove proposte produttive che accompagnano ed arricchiscono la tradizionale gamma di salami e cotechini.

Il salame nasce in casa secondo il gusto e la tradizione del posto e diventa espressione di tipicità locale. La morfologia e la storia del nostro paese ha favorito il localismo con le sue varietà espressive che si sono ben manifestate anche nell'arte salumaia; è questa una grande ricchezza che si traduce in varietà di gusti. Santini è un vero cultore del salame: ama coglierne le diverse caratteristiche, interpretarle e perpetuarle in prodotti che ben rappresentano il patrimonio italiano. Al Salumificio Santini tutti i salami e i prosciutti cotti sono prodotti esclusivamente con le migliori carni nazionali selezionate secondo i più severi criteri al fine di assicurare buone caratteristiche organolettiche e senza glutine, senza derivati del latte.

Salumificio Santini - Negozio - Enoteca - Via Calcutta, 1 Torre De' Picenardi (Cr) [0372 818689](tel:0372818689) [info@salumificiosantini.it](mailto:info@salumificiosantini.it) - [www.salumificiosantini.it](http://www.salumificiosantini.it)

Publicato il 15 settembre 2019 in [Food](#)

Letto 316 volte

Permalink

[0] commenti

### Tags

centro commerciale, champions league, cremona, evento, festa del salame, festa popolare, gianno brera, gourmet, lambrusco, panino da record, salumificio santinim, sindaco

## 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.


Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Giugno 2011  
Maggio 2011  
Aprile 2011  
Marzo 2011  
Febbraio 2011  
Gennaio 2011  
Dicembre 2010  
Novembre 2010  
Ottobre 2010  
Settembre 2010  
Agosto 2010  
Luglio 2010  
Giugno 2010  
Maggio 2010  
Aprile 2010  
Marzo 2010  
Febbraio 2010  
Gennaio 2010  
Dicembre 2009  
Novembre 2009  
Ottobre 2009  
Settembre 2009  
Agosto 2009  
Luglio 2009  
Giugno 2009  
Maggio 2009  
Aprile 2009  
Marzo 2009  
Febbraio 2009  
Gennaio 2009  
Dicembre 2008  
Novembre 2008  
Ottobre 2008  
Settembre 2008

### Risorse

home  
autori  
esperti  
vino  
olio  
news  
eventi  
food  
travel  
marketing  
distillati  
contatti

### Interagisci

 feed rss area food

PUBBLICITÀ

### Ultimi Commenti

**Antonio su**

Tra-va-si  
il 26.09.2018 alle 15:32

**Associazione Calyx su**

Km o sull'Anello dei Cavalieri  
il 19.01.2018 alle 17:14

**Andrea D'Ascanio su**

Dalla svinatura al primo travaso  
il 14.12.2017 alle 13:29

**Giacomo Di Bartolomeo su**

Dalla svinatura al primo travaso  
il 14.12.2017 alle 07:51

**Andrea D'Ascanio su**

Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 13:28

**Andrea D'Ascanio su**

Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 13:27

**Giacomo Di Bartolomeo su**

Dalla svinatura al primo travaso  
il 12.12.2017 alle 07:50

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#) | [contatti](#), [privacy](#) e [cookie policy](#)

**TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione**

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Viale Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : [www.tigulliovino.it](http://www.tigulliovino.it) | E-mail : [info@tigulliovino.it](mailto:info@tigulliovino.it) | P.Iva : IT01136970991