



Un weekend da salami

Prodotti & Produttori by Daniela Guaiti 25/10/2019

A Cremona venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 ottobre la terza edizione della Festa del Salame promossa dal Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP.

A cura di Daniela Guaiti

“Ma sei proprio un salame!”. Come dire un po’ sciocco, credulone, impacciato nei movimenti o nella risposta. Il tutto detto però sempre con affetto e simpatia e per questo spesso rivolto ai bambini. Ma perché? Due le scuole di pensiero: una si rifà al primo significato del termine, che indicava genericamente gli alimenti conservati sotto sale, compreso il pesce. Quindi più o meno sinonimo di stoccafisso: fermo, immobile, privo di vivacità come un baccalà. La seconda ipotesi fa riferimento alla posizione di qualcuno insaccato e legato, quindi ugualmente incapace di movimenti e di reazioni. In ogni caso una grande ingiustizia, perché basta assaporare una fetta di buon salame per capire che l’appellativo dovrebbe essere un grande complimento. Il salame è sicuramente l’insaccato più conosciuto e apprezzato da adulti e bambini. Una specialità che in Italia ha trovato da sempre produttori di altissimo livello. E sono proprio loro, le grandi firme del salame nostrano e non, che **venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 ottobre** si ritroveranno a Cremona (dove gli intenditori non mancano) per mettersi in mostra e confrontarsi in sfide giocate sul filo del gusto e della genuinità.

Per la terza edizione della **Festa del Salame** promossa dal **Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP**, il centro storico della città sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. In programma laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori e una vera e propria **Champions League dei salami lombardi**. Otto agriturismi si sfideranno e cercheranno di superarsi a colpi di qualità e di golosità. Annunciata anche la cerimonia di conferimento del titolo di Ambasciatore del Salame, attribuito quest’anno allo storico Giordano Bruno Guerri, mentre un ricordo particolare sarà riservato, a cento anni dalla nascita, a Gianni Brera, grande giornalista sportivo, ma anche grande appassionato e conoscitore della buona cucina. Per la mattina della domenica è fissato poi un appuntamento decisamente particolare: la realizzazione di un **super panino lungo 10 metri**, farcito con salame di Cremona Igp, che verrà tagliato e offerto al pubblico.

Impossibile fornire nel dettaglio il programma completo delle numerosissime iniziative,

Cookie settings e segnalazioni. Si comincia venerdì 25 alle 9, con l’apertura delle aree

commerciali, quando i produttori offriranno l'opportunità di assaggiare e acquistare i loro insaccati negli stand in Corso Campi e Corso Garibaldi, quindi spazio ai giochi a tema con il laboratorio per bambini "I Gattini Golosi" e la messa in scena di una fiaba ambientata in un paese fantastico, pieno di salame.

Alle 15 prenderà il via la Champions League dei Salami Lombardi. Agriturismi in campo per la gara gastronomica che quest'anno si presenta completamente rinnovata nella formula. Prevista infatti non la tradizionale "passerella" di presentazione delle attività e delle produzioni, ma una serie di "scontri" a eliminazione diretta. A sfidarsi saranno otto agriturismi selezionati delle diverse province lombarde, che compariranno davanti al tavolo della giuria due alla volta. Fino a quando i due migliori in assoluto si confronteranno nella finale, che decreterà (a detta della giuria di esperti) il miglior salame artigianale dell'edizione 2019.

Sabato 26 sarà la volta di Lombardia Mon Amour. Alle 11 al PalaSalame, in Piazza Roma, il via ad una competizione che coinvolgerà tanti artigiani lombardi in una sfida all'ultima fetta di salame, **in collaborazione con ConfArtigianato Cremona**. I salami artigianali verranno valutati da una giuria di esperti gastronomici che decreteranno il vincitore della sfida.

Domenica 27, infine, conferimento del titolo di **Ambasciatore del Salame** e, alle 10, realizzazione del panino di 10 metri, preparato dal Panificio Generali. Alle 18, lo spettacolo di chiusura con la Brianza Parade Band, nei Giardini di Piazza Roma.

PRODOTTI # PRODUTTORI # INGREDIENTI # TERRITORIO

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Cookie settings](#)



Daniela Guaiti

Daniela Guaiti, autrice instancabile di manuali di cucina, ha fatto della divulgazione gastronomica la sua missione nella vita. Ha scritto libri su quasi tutto quello che ha a che fare con il cibo: la cucina tradizionale italiana e quella etnica, la cucina d'autore e quella dietetica, senza dimenticare i prodotti tipici, il vino e la birra. Tantissimi libri, con diversi editori, da Gribaudo a Giunti, da De' Vecchi a Rizzoli, ma anche giornali: prima La Cucina del Corriere della Sera, e adesso La Cucina Italiana. Perché oltre al cibo, nella sua testa c'è la scrittura. Si è laureata in Letteratura Greca alla Statale di Milano, ma subito ha capito che non ci sarebbe stata un'altra via possibile: tra la letteratura e le ricette ha sposato queste ultime, senza se e senza ma. Anzi, un 'ma' c'è: ma non prendiamoci troppo sul serio!

Articoli Correlati



PRODOTTI & PRODUTTORI

Alla scoperta dell'olio, in Liguria



PRODOTTI & PRODUTTORI
Chiaretto DOC: un nuovo compagno per i panini



PRODOTTI & PRODUTTORI
Giovanni Pascoli e la piada



PI

TAGS

Cookie settings