

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

Privacy policy

Home > Dove mi porti > Insaccati di gioia, a Cremona è Festa del Salame

Dove mi porti

Insaccati di gioia, a Cremona è *Festa del Salame*

Di **Mattia Todisco** - 23 Ottobre 2019



festa del salame

Alla terza edizione è giusto parlare di un successo consolidato. Soprattutto se alla **Festa del Salame**, anche quest'anno, sono attese aziende da ogni parte d'Italia e del mondo. Si parte venerdì, si finisce domenica 27. Tre giorni con il grande obiettivo di far conoscere Cremona come capitale alimentare, particolarmente per quello che sarà il protagonista della festa, il salame, con tutte le tipologie esposte a raccontare la storia dei tantissimi territori presenti. Un'esperienza sensoriale e culturale, perché come racconta Fabio Tambani (Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP) «il salame è l'insaccato che più di ogni altro prevede l'intervento dell'uomo».

Lo scorso anno, per far conoscere la manifestazione, gli organizzatori della SGP Events pensarono bene di lanciare un salame nella mesosfera legato a un tagliere di legno, video di enorme successo sul web. Quest'anno non ne vedremo altri, ma nel corso delle tre giornate ci sarà comunque modo di partecipare a tanti diversi eventi, dai convegni alle presentazioni, dai seminari alle premiazioni. Prendendo spunto dal gergo sportivo, verranno assegnati riconoscimenti sia per il campionato italiano del salame che per la Champions League degli agriturismi lombardi, con otto aziende a battersi tra di loro per conquistare i giudici su quattro aspetti: la vista, il profumo, la

ULTIMI ARTICOLI



Milano Jewelry Week: e venne anche la settimana dei gioielli



Movida con... La serata formaggio e miele alla Cascina Cuccagna



Dove va il commercio? Nuova edizione per il Salone Franchising

Primo Piano

L'editoriale

Cambiamilano

Vivimi

Zapping Parade

Dove mi porti

Movida

Sport

Salute

Tendenze

Da Mi a NYC

Domani con

Fantamunicipio

In cattedra

consistenza e il sapore.

Otto agriturismi si sfideranno, uno contro l'altro, mettendo in gioco la qualità e il gusto dei loro prodotti: la Casina Caremma di Besate, la Pecora nera di Morbegno, La Torre di Ripalta Cremasca, la Baloccheta di Brignano Gera d'Adda, la Cella di Montalto di Montalto Pavese, la Corte Valle San Martino di Valle San Martino, la Quintalina di Anzano del Parco e Le Garzide di Crema. Un riconoscimento speciale verrà conferito a Giordano Bruno Guerri, che sarà a Cremona per ricevere il titolo di Ambasciatore del Salame. Lo scorso anno la stessa nomina toccò a Giuseppe Cruciani.

La *Festa del Salame* sarà anche un evento per grandi nomi, a partire da quello di Gianni Brera. Unanimemente conosciuto per le prodezze penna alla mano in ambito calcistico, è stato anche un amante del mondo enogastronomico ed è proprio la sua conoscenza di questo settore che verrà raccontata grazie all'aiuto del giornalista Gigi Garanzini. Il tutto a cent'anni dalla nascita di Brera. Ad arricchire la festa, una serie di laboratori dedicati ai bambini e di tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori. «Questa festa rappresenta un evento culturale a tutti gli effetti, perché permette ai visitatori – dice ancora Tambani – di conoscere questo salume pregiato in ogni fase della lavorazione.

Nella tre giorni della festa sarà possibile apprendere anche la storia del salame, che parte dal Medioevo giungendo fino alle moderne cascine della Pianura Padana. La provincia di **Cremona** è la quarta in Italia e la terza in Lombardia per numero di prodotti ad Indicazione Geografica e tra questi il grande protagonista è ovviamente il salame. Cremona ha quindi il titolo per essere la capitale del salame IGP, perché porta con sé la cultura, le tradizioni, la storia, l'esperienza artigianale e lavorativa di un territorio». Per info festadelsalamecremona.it.

www.mitomorrow.it

Mi piace 0



Articolo precedente

FantaMunicipio #6: tra saghe giudiziarie e fiere, i voti della settimana

Articolo successivo

Ricerca sul cancro, a tu per tu con Walter Ricciardi: «Italia all'avanguardia, ma con scarse risorse»



Mattia Todisco

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE