

**CREMONAWEB.IT /**

Il Magazine di Cremona e Provincia

 Recent News

Scuola dell'infanzia: riscaldamento in funzione (<http://www.e-cremonaweb.it/scuola-dellinfanzia>)  

[Home \(http://www.e-cremonaweb.it\)](http://www.e-cremonaweb.it) »

[Cremona \(http://www.e-cremonaweb.it/cremona/\)](http://www.e-cremonaweb.it/cremona/) »

[Festa del Salame a Cremona: la festa popolare per grandi e piccini](#)

## Festa del Salame a Cremona: la festa popolare per grandi e piccini

 Posted on 11/09/2019 (<http://www.e-cremonaweb.it/festa-del-salame-a-cremona-la-festa-popolare-per-grandi-e-piccini/>)



**Torna per la terza edizione la Festa del Salame, una vera e propria festa popolare che mette al centro il salume più amato da grandi e piccini.**

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre il centro storico di Cremona sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto. Tante sono le iniziative che si svolgono durante l'anno lungo lo stivale, ma quella di Cremona è l'unica che può vantare di essere dedicata esclusivamente al salame.

La manifestazione è stata presentata questa mattina, nella Sala della Consulta di Palazzo Comunale, presenti il Sindaco **Gianluca Galimberti**, **Fabio Tambani**, Presidente del Consorzio Salame Cremona, che promuove questa importante evento, **Gian Domenico Auricchio**, Presidente della Camera di Commercio di Cremona, **Barbara Manfredini**, Assessore al Turismo e al Commercio del Comune di Cremona, **Stefano Pellicciardi**, rappresentante di SGP Events, incaricata dell'organizzazione della festa, **Alessandro Lanfranchi**, Amministratore Delegato di Padania Acque S.p.A., **Alessandra Bergamini**, in rappresentanza del Consorzio Vini Mantovani, e **Andrea Brambilla**, Direttore del Centro Commerciale CremonaPo, tutti partner della Festa del Salame.

*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 detto a sua volta 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, torrone, 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".*



*"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 sottolineato 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 salume, fregiandosi dell'Indicazione Geografica Protetta, offre quelle tutele che oggi richiede non solo il*

*Commercio. Per questo, oggi siamo fra i sostenitori della manifestazione, che arricchisce il quadro degli eventi di valorizzazione dei prodotti tipici cremonesi previsti per l'autunno 2019 e che anche quest'anno è stata organizzata dal Consorzio di tutela del Salame Cremona Igp con la collaborazione di Confartigianato Cremona. I prodotti tipici sono, per un territorio, un forte elemento identificativo, per l'unicità della storia, della tradizione e della sapienza di lavorazione che li caratterizza. Il Salame Cremona IGP è il risultato di una attività di lavorazione delle carni che ha saputo coniugare le tradizioni con processi innovativi delle produzioni. Proprio per questo la Camera, in occasione della Festa, in collaborazione con l'Università Cattolica, nell'ambito del progetto Cremona Food Lab organizza un seminario in cui verranno illustrate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto e dei suoi ingredienti", ha dichiarato a sua volta il Gian Domenico Auricchio, Presidente della Camera di Commercio.*

*"La Festa del Salame rappresenta un unicum delle manifestazioni enogastronomiche non solo nazionali ma anche internazionali", ha sottolineato Stefano Pellicciardi, che ha poi aggiunto: "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".*

All'interno della manifestazione ci saranno 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, 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**. Nel corso della Festa 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 cento anni dalla nascita, sarà il giornalista **Gigi Garanzini**.

Fonte: Comune di Cremona

 Posted in Cremona (<http://www.e-cremonaweb.it/cremona/>)  Tagged Comunicato Stampa (<http://www.e-cremonaweb.it/tag/comunicato-stampa/>)

Preferenze sui Cookies