

SALAME CREMONA IGP, COSI' BUONO DA FARGLI LA FESTA

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre torna nel centro storico della città del violino la Festa del Salame, tipico insaccato a grana grossa, morbido, speziato e profumato e di un bel rosso intenso. Sostiene l'evento il Consorzio di tutela A detta degli organizzatori, Cremona è l'unica città dove si celebrano quattro feste dedicate ad altrettanti prodotti tipici di rilevanza nazionale: al torrone, alla mostarda, al formaggio e, dal 25 al 27 ottobre, è programmata la III edizione della Festa del Salame (www.festadelsalamecremona.it). Forte del sostegno del Consorzio di tutela del Salame Cremona Igp, per un fine settimana Cremona diventa così la patria dell'insaccato più amato da grandi e piccini. Il centro storico della città è il luogo dove si danno appuntamento produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero con i visitatori curiosi di conoscere, attraverso assaggi, lezioni guidate e acquisti, tutte le sfaccettature su questo salume. «Iniziativa che conforta l'impegno dell'amministrazione comunale nell'apertura del Campus Santa Monica, centro di Ricerca & Sviluppo internazionale per l'agroalimentare che verrà inaugurato tra pochi mesi a Cremona», ha sottolineato Gianluca Galimberti, sindaco della città. «Vorremmo che questa diventasse una festa della cultura perché il nostro prodotto racconta una storia» ha invece spiegato Fabio Tambani, presidente del Consorzio di tutela del Salame Cremona Igp. Cremona, una terra di agricoltura e alto artigianato, una «naturale destinazione turistica come città d'arte e agroalimentare» sottolinea Barbara Manfredini, assessore alla Città vivibile. E a confermare questo aspetto, durante la festa si conferirà il titolo di Ambasciatore del Salame a Giordano Bruno Guerri, giornalista accademico e da anni presidente della Fondazione Vittoriale degli Italiani, la casa di Gabriele D'Annunzio sul lago di Garda, e verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani, Gianni Brera, ottimo gourmet.

Il Salame Cremona Igp è frutto della lavorazione di carne suina selezionata, ottenuta da suini pesanti, aromatizzata con sale, aglio pestato e insaccata in budello naturale. Il salame risulta così aromatizzato, speziato e profumato al palato e di un colore rosso intenso che sfuma gradatamente nel bianco delle parti adipose. Il prodotto si presenta in forma cilindrica con leggeri tratti irregolari. Le fette risultano compatte ed omogenee. Il salame è stagionato in base alla pezzatura da un minimo di 5 settimane per la pezzatura più piccola ad oltre 4 mesi per le pezzature grandi, conservando sempre morbidezza e pastosità. Il risultato finale è un prodotto eccellente in linea con la tradizione, ma in grado di soddisfare anche le esigenze della Grande Distribuzione moderna, grazie alla possibilità offerta dal preaffettato, confezionato in vaschette.

Il Salame Cremona deriva da materia prima appartenente a suini relativi al circuito del Gran Suino Padano Dop con caratteristiche ben definite (peso, età, alimentazione, tecniche di allevamento). La carne suina da destinare all'impasto è quella ottenuta dalla muscolatura appartenente alla carcassa e dalle frazioni muscolari striate e adipose. A tale impasto verranno aggiunti: sale, spezie, pepe in grani o pezzi grossolani, aglio pestato e spalmato nell'impasto. Possono essere impiegati anche vino bianco o rosso fermo, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, colture di avviamento alla fermentazione, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. Non possono essere impiegate carni separate meccanicamente. L'insacco, che avviene in budello naturale di suino, bovino, equino o di ovino, conclude la preparazione. Il Consorzio Salame Cremona nasce invece nel 1995, su iniziativa di un gruppo di imprenditori che hanno inteso costituire un organismo in grado di identificare, salvaguardare e proporre al mercato un prodotto tipico dell'area lombarda. Il Consorzio ha ottenuto il patrocinio della Camera di Commercio, della Provincia di Cremona e del Comune di Cremona, per ribadire lo stretto legame con il territorio oltre che con l'intera Lombardia e la Valle Padana. A darne ulteriore conferma, all'interno del logo consortile è

stato ripreso uno dei simboli della città di Cremona, il Torrazzo. «I consumatori hanno premiato il Salame Cremona Igp con i loro acquisti: dal 2013 al 2018 la produzione è passata infatti da 205.000 a 266.000 chili» conclude soddisfatto Tambani. Riccardo Lagorio

Altre notizie #MortadellaDay: torna il 24 ottobre la giornata dedicata alla Mortadella Bologna. Per festeggiare, il Consorzio di tutela le regala un'ala del Museo della storia di Bologna

Il 24 ottobre 1661 il Cardinal Farnese emanava l'editto che regolava la produzione della Mortadella. Fu il primo provvedimento al mondo a tutela di una specialità gastronomica, precursore dell'attuale più moderno Disciplinare che regola la produzione della Mortadella Bologna, attestandone così la certificazione dell'Unione Europea di Indicazione Geografica Protetta (Igp). Ogni anno il Consorzio Mortadella Bologna celebra questo giorno con il #MortadellaDay, una giornata interamente dedicata alla regina rosa dei salumi. Anche per la sua seconda edizione, l'evento avrà come fulcro la città di Bologna. E al dono più bello ovviamente ci ha pensato il Consorzio di tutela, che quest'anno ha deciso di fare le cose davvero in grande, regalando a uno dei salumi più straordinari d'Italia un'ala del museo bolognese di Palazzo Pepoli dedicato alla storia della città. Uno spazio in cui i visitatori potranno immergersi a 360° nel mondo della Mortadella Bologna, imparandone la storia, la ricetta originale e scoprendo tante piccole curiosità sconosciute ai più. Si tratterà di un'esperienza unica, immersiva, un viaggio nel tempo e nel cuore della storia di questo straordinario prodotto, che ci riporterà alla mente anche i momenti della nostra infanzia, quando l'ora della merenda era accompagnata dal profumo della Mortadella Bologna appena affettata e dalla fragranza del pane caldo. Ma sarà soprattutto un luogo educativo, pensato anche per le nuove generazioni, che potranno così avvicinarsi ad una storia che è davvero lontana nel tempo, ma di cui si conservano ancora moltissime testimonianze, che meritano di essere non solo viste e riconosciute ma anche rivissute. Sarà quindi una novità per la città di Bologna, che finalmente avrà uno spazio in cui il suo salume più prezioso sarà protagonista assoluto.

Il Consorzio Mortadella Bologna si è costituito nel 2001 a seguito del riconoscimento dell'Igp alla Mortadella Bologna — avvenuto nel 1998 — e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione di questa produzione tutelata, in collaborazione con il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo promuove la Mortadella Bologna Igp e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni. Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.

Didascalia: salame di Cremona Igp (photo © Consorzio del Salame Cremona Igp). Photogallery

[SALAME CREMONA IGP, COSI' BUONO DA FARGLI LA FESTA]