

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon



Home page About me FOOD-WINE Ricette FASHION LEISURE TIME NEWS Events People CALENDAR Contact me

calendario eventi

Il tuo browser non supporta JavaScript, ma è necessario utilizzare JavaScript per visualizzare correttamente questa pagina. Puoi visitare la versione solo HTML di questa pagina all'indirizzo: <https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

<https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

prossimi eventi

Il tuo browser non supporta JavaScript, ma è necessario utilizzare JavaScript per visualizzare correttamente questa pagina. Puoi visitare la versione solo HTML di questa pagina all'indirizzo: <https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

<https://calendar.google.com/calendar/html/embed?showTitle=0&showDate=0&showPrint=0&showTabs=0&showCal>

Etichette

- [Abbigliamento](#) (33)
- [Accessori](#) (31)
- [Alimenti](#) (22)
- [Beauty](#) (26)
- [Benessere](#) (8)
- [Calendar](#) (12)
- [Christmas18](#) (5)
- [Cinema](#) (74)
- [Cristmas](#) (1)
- [Design](#) (26)
- [Entertainment](#) (112)
- [Eventi](#) (367)
- [Fashion](#) (279)
- [Food-Wine](#) (453)
- [Gioielli](#) (23)
- [Home](#) (4)
- [Indirizzi di MNS](#) (53)
- [Leisure Time](#) (116)
- [Libri](#) (17)
- [Lifestyle](#) (13)
- [Mostre](#) (22)
- [Musica](#) (26)
- [News](#) (334)
- [People](#) (40)
- [Prodotti](#) (4)
- [Restaurant](#) (9)
- [Ricette Dolci](#) (23)
- [Ricette Primi](#) (59)
- [Ricette Secondi](#) (46)
- [Ricette secondo](#) (1)
- [Scelti per Voi](#) (19)
- [Scuole](#) (2)
- [Sfilate](#) (57)
- [Teatro](#) (3)
- [Travel](#) (27)
- [Viaggi](#) (20)

Archivio blog

- ▼ [2019](#) (36)
- ▼ [ottobre](#) (2)
 - [Alla Festa del Salame la città di Cremona celebra ...](#)
 - [Risotto cozze, zucchine e zafferano](#)
- [settembre](#) (5)
- [agosto](#) (3)
- [luglio](#) (4)
- [giugno](#) (3)
- [maggio](#) (5)
- [aprile](#) (3)
- [marzo](#) (4)
- [febbraio](#) (2)
- [gennaio](#) (5)
- [2018](#) (63)
- [2017](#) (58)
- [2016](#) (80)
- [2015](#) (113)
- [2014](#) (130)
- [2013](#) (477)
- [2012](#) (24)

mercoledì 9 ottobre 2019

Alla Festa del Salame la città di Cremona celebra il suo salume più celebre



Per un lungo week end, dal 25 al 27 ottobre, la città di Cremona ospita la **Festa del Salame lombarda**, ma rappresenta un vero e proprio evento culturale perché permette ai visitatori di conoscere eccellenze agro-alimentari.

Una festa che non celebra solo uno dei **prodotti gastronomici maggiormente celebri della città lombarda**, ma rappresenta un vero e proprio evento culturale perché permette ai visitatori di conoscere questo salume pregiato in ogni fase della lavorazione.

Nella tre giorni della festa sarà possibile apprendere anche la **storia del salame**, legata a quella di Cremona, partendo dal Medioevo e giungendo fino alle moderne cascine della Pianura Padana.

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**, che esprime gli imprescindibili valori legati al territorio ed alla tradizione, fornendo la garanzia di rispondere a precise modalità di produzione.

Prodotto genuino e buono, 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**.

Ma **come si riconosce** il vero Salame Cremona IGP? Innanzitutto per la sua morbidezza, che deve rimanere tale, anche dopo 2 o 3 mesi di stagionatura, e poi per il suo gusto, leggermente agliato. Il modo corretto di servirlo è spellarlo prima e tagliare la fetta più spessa di 1/2 cm, si dice che 'deve rimanere in piedi'.

L'evento sarà una **vera e propria festa popolare** con al centro il salume più amato da grandi e piccini, che invaderà il centro storico di Cremona grazie ai produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Durante l'evento ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto.

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** e verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani: **Gianni Brera**. Non tutti sanno, infatti, che la grande penna del giornalista sportivo era anche un ottimo gourmet. A ricordarlo, a 100 anni dalla nascita, sarà il giornalista **Gigi Garanzini**.

Infine, domenica mattina, giorno della chiusura della Festa del Salame, verrà realizzato un immenso **panino lungo 10 metri**, farcito con salame di Cremona Igp e poi, una volta completo, verrà tagliato e offerto per l'assaggio al pubblico presente.

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 manifestazione 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. **L'enogastronomia è un importante driver di viaggio**, e il salame cremonese costituisce un elemento di grande richiamo per chi arriva in città.

E a Cremona, c'è un **poker d'assi di prodotti d'eccellenza: salame, torrone, formaggio e mostarda** con eventi e manifestazioni che coinvolgono produttori e consumatori, ristoranti e gastronomie, negozi tipici e bar e si svolgono durante tutto l'anno.

Post più popolari

Arriva in Europa Cavapoo, il cagnolino dall'aspetto dell'eterno cucciolo

(senza titolo)

Marmellata di cachi zenzero e cannella

Pizzoccheri con coste e seppie

Patrick Dempsey a Milano ospite di Silhouette

Orecchiette al pomodoro e rucola

Sbarca a Milano la pizza gourmet di 'Capperi, che pizza'

Al Pont de Ferr arriva lo chef Ivan Milani

Parmigiano Reggiano e Grana Padano si alleano contro la contraffazione

Auguri Kevin Costner. Il fascino dell'uomo 60enne

Cerca nel blog

Translate

Aforismi di stile

La moda passa, lo stile resta.
Coco Chanel

Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte
Francois de La Rochefoucauld

Ricchi si diventa, eleganti si nasce.
Honoré de Balzac

Non ci si improvvisa grandi cuochi, ma i grandi cuochi sanno improvvisare
Massimo Bottura

Non c'è amore più sincero di quello per il cibo.
George Bernard Shaw

Per quanto sembrano cose di secondaria importanza, la missione degli abiti non è soltanto quella di tenerci caldo. Essi cambiano l'aspetto del mondo ai nostri occhi e cambiano noi agli occhi del mondo.
Virginia Wolf

Dio fece il cibo, ma certo il diavolo fece i cuochi
James Joyc

L'abbigliamento spesso rivela l'uomo.
William Shakespeare

Se nessuno ti vede mentre lo mangi, quel dolce non ha calorie
Anonimo

L'abito non fa il monaco, anche se ai monaci, di solito, si mette un abito per distinguerli meglio.
Camilo José Cela

Verrò, ma deve essere una cena seria. Odio le persone che prendono i pasti alla leggera
Oscar Wilde

Lo stile è la veste del pensiero e un pensiero ben vestito, come un uomo ben vestito, si presenta migliore.
Philip Dormer Stanhope Chesterfield

Non v'è arte dove non v'è stile.
Oscar Wilde

In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è degno di fiducia
Manuel Vázquez Montalbàn

Assieme ai diversi tipi di salame da tutta Italia, faranno parte della kermesse i produttori riuniti nel **Consorzio dei vini mantovani**, dai vini dei colli morenici alle cantine del lambrusco mantovano.

Per il programma dettagliato www.festadelsalamecremona.it

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>
INSTAGRAM: www.instagram.com/festadelsalame
TWITTER: <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>

