

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

CREMONA CAPITALE DEL SALAME: UNA TRE
GIORNI DI NOVITÀ DEDICATA
ALL'INSACCATO PIÙ FAMOSO DEL MONDO*Salame per tutti i gusti dal "pizzetto" alla "campanella del borgo" le particolarità alla Festa del Salame dal 25 al 27 ottobre a Cremona*

Una vera e propria festa, non una semplice fiera, dedicata totalmente al salame. Cremona sarà la patria dell'insaccato più amato del mondo.

La "Festa del Salame", che avrà luogo nel centro storico della città lombarda da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, vedrà protagonisti diversi produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.

Un orgoglio del "made in Italy" tutto da scoprire per poterlo gustare e conservare al meglio. Una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi, verranno esposti e si potranno degustare per il piacere di tutti i presenti. Diverse saranno le varietà di salame, si distingueranno per i tagli di carne selezionati e gli odori utilizzati, ma anche per la macinatura o grana che potrà essere fine, media o grossa.

Durante l'evento verranno presentate delle novità regionali italiane, tra le più rappresentative troveremo: il "pizzetto" del salumificio **Santini**, salame pregiato visto l'utilizzo del filetto, e si ottiene con un procedimento esclusivamente manuale. Si tratta di una preparazione meticolosa: il filetto viene pulito poi salato e lasciato riposare, successivamente viene accuratamente tolto il sale e avvolto nell'impasto così che risulterà centrale nella fetta; il "salame di suino di cinta senese", prodotto dall'azienda **Delizie della Val di Chiana**, esclusivamente mediante l'utilizzo di animali di pura razza Cinta Senese e il "salame sbriciolona", insaccato tipico toscano preparato con carne di maiale macinata, aromatizzata con semi di finocchio e bagnata con vino rosso; la "campanella del borgo", un antico salume insaccato in una pelletta di sugna dalla forma a campanella e il "salame piacentino DOP il principe", caratteristico della provincia di Piacenza, a denominazione di origine protetta, insaccato e legato a mano in budello naturale di suino e stagionato minimo 45 giorni, entrambi prodotti dall'azienda **Salumificio la Rocca**.

E per il gluten free? La risposta arriva dall'azienda **Costantini** che presenterà il salume "sale & pepe", rigorosamente senza glutine e senza conservanti e coloranti con solo 1,9% di sale. Rispettando rigorosamente i criteri di genuinità e qualità, questo salume viene prodotto con le migliori carni suine nazionali. Il suo peso medio è di 400 gr circa ed è creato con l'uso esclusivo di budelli naturali, come da antiche tradizioni Abruzzesi.

L'anteprima della festa si avrà il 19 e 20 ottobre al centro commerciale Cremona Po. Una manifestazione da non perdere quindi quella che a fine ottobre vedrà protagonista Cremona.

PROGRAMMA COMPLETO IN ALLEGATO

SITO WEB : www.festadelsalamecremona.itFACEBOOK : <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>INSTAGRAM : www.instagram.com/festadelsalameTWITTER : <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>

Alessia Testori

