

VENERDÌ, 22 FEBBRAIO 2019

LATUA PUBBLICITÀ

# il Periodico

- Home
- Politica
- Curiosita'
- Economia
- Salute
- Sport
- Alimentazione
- Tecnologia
- La Trippa
- Archivio
- Contatti

Me compa, m'occorri... [Cookies Accept](#)



FEATURED

## FESTA DEL SALAME : RISPOSTA ITALIANA AL "SALAMI DAY" CHE SI SVOLGE NEGLI STATI UNITI D'AMERICA

dimensione font | Stampa | Email

La giornata internazionale del salame 'Salami day' nasce nel 2006 negli Usa in Virginia, e si è celebrata proprio ieri. L'Italia risponde con la Festa nazionale del Salame di Cremona dal 26 al 28 ottobre. La manifestazione, promossa per il secondo anno consecutivo dal Consorzio di Tutela del Salame Cremona Igp con l'organizzazione di Sgp Events e il contributo di Negroni e CremonaPo.

Saranno tre giorni Nei di festa durante i quali si potranno assaggiare prodotti distintivi delle principali regioni a vocazione norcina di tutto il Paese, dalla salama da sugo ferrarese alla spianata calabra, dal salame friulano punta di coltello alla ventricina del Vastese, dal salame piacentino Dop al salame Cremona Igp.

"Il salame non è a stelle e strisce, ma a fette tricolori - sottolinea Fabio Tambani presidente del Consorzio - il nostro Paese ha il dovere di nobilitare al massimo il prodotto di salumeria in assoluto più complesso dal punto di vista produttivo: un vero principe della tavola".

Girando il mondo, e in particolare l'Europa, è possibile imbattersi in numerose varianti di salame, dal chorizo spagnolo a quello ungherese, entrambi conosciutissimi, al Falukorv svedese e al Kabanos polacco. Senza contare, poi, le infinite declinazioni che l'Italia ha saputo dare a questo insaccato stagionato a puntino, a seconda della macinatura più o meno fine della carne di maiale e delle spezie aggiunte: ogni regione ha almeno una manciata di versioni del proprio salame, per un totale nazionale di 4 denominazioni Dop. Queste, in particolare, rappresentano eccellenze conosciute, amate e gustate in tutto il mondo: armiamoci dunque del giusto coltello e scopriamole insieme.

- PRIMO PIANO
- POPOLARI

- PRIMO PIANO **OLTREPÒ PAVESE - TERRE D'OLTREPÒ** COMMENT...  
Feb 22, 2019
- PRIMO PIANO **CASTEGGIO - COMITATO "BORGO ANTICO DEL P...**  
Feb 20, 2019
- PRIMO PIANO **CARABINIERI SEQUESTRANO 109.810 LITRI DI...**  
Feb 20, 2019
- PRIMO PIANO **"AMMAZZA AL NEGAR" SCRITTE RAZ...**  
Feb 20, 2019

### Salame di Varzi

Originario del comune di Varzi, in provincia di Pavia, è un insaccato a lunga stagionatura dalla consistenza tenera e compatta. Realizzato anche con le parti più nobili del maiale, tra cui il filetto, è tra i salami più prestigiosi che si possono trovare in commercio.

### Salame Brianza

Un salume che festeggia quest'anno il ventesimo anniversario della sua Dop: prodotto tra Milano, Monza, Lecco e Como, custodisce al suo interno, insieme con la polpa di maiale, anche sale, pepe, aglio, vino e zucchero. Il profumo e il sapore risultano dolci e delicati.

### Salame Piacentino

Di peso compreso tra i 400 e i 1000 grammi, è un salame a pasta grossa, che al taglio risulta compatto e dal colore rosso acceso, alternato da parti grasse di dimensioni notevoli. Si tratta di un salume a lunga stagionatura, che deve durare almeno 45 giorni. Tipico, ovviamente, della provincia di Piacenza.

### Salamini Italiani alla Cacciatora

Conosciuti anche come Cacciatorini, devono il loro nome dal fatto di essere stati per secoli il pranzo dei cacciatori italiani durante le loro battute alla ricerca di selvaggina. Piccoli e morbidi, dal gusto dolce e intenso, sono prodotti in numerose regioni dell'Italia del Nord e del Centro.

[Tweet](#)

« BACI DIVENTANO ROSA. UN DECENNIO DI STUDIO PER IL CIOCCOLATO DI QUARTA GENERAZIONE

MAIALI DANESI PER PROSCIUTTI ITALIANI, IN 30 VERSO PROCESSO. 22 ALLEVATORI E 8 SOCIETÀ »

[Torna in alto](#)

### Seguitemi



### Ultime Novità



**POLITICA**  
VARZI, ANCHE NICORA SILURA ALBERTI: ORA ...  
Feb 22, 2019



**SALUTE**  
VOGHERA – ASSUNZIONE DI TRE FISIOTERAPIS...  
Feb 22, 2019

### Twitter Feed



About 3 hours ago

VARZI, ANCHE NICORA SILURA ALBERTI: ORA IL SINDACO È IN MINORANZA  
[#oltrepò #oltrepo...](https://t.co/v7xIAfQWMq)  
<https://t.co/7Y7zv4IRd>



About 4 hours ago

BRONI – STRADELLA – LA DOTTORESSA ZAIA È IL NUOVO DIRIGENTE MEDICO DI

### Il nostro giornale

Via Guglielmo Marconi, 21 - Godiasco Salice Terme (PV)

(+39) 0383 944916 | (+39) 338 6751406

[direttore@ilperiodiconews.it](mailto:direttore@ilperiodiconews.it)

[www.ilperiodiconews.it](http://www.ilperiodiconews.it)