

## LA FESTA DEL SALAME

150

I quintali di salame venduti nei tre giorni di festa: la sola azienda Santini ne ha distribuiti 27 (per 700 panini)



Ecco la preparazione del maxi panino al salame gestita dagli staff della panetteria Generali e dagli studenti dell'Einaudi. A destra lo spettacolare risultato finale.



# Nel super panino da dieci metri le seicento fette della tradizione

di NICOLA ARRIGONI

«Il salame è a tutti gli effetti la Nutella della Lombardia. La festa è letteralmente esplosa. Solo per dare una cifra, sono stati venduti 150 quintali di salame per 15 mila panini. Il 30 per cento degli stand ha esaurito i prodotti prima della fine della festa e in base al venduto abbiamo stimato sui tre giorni circa 120 mila presenze»: così si esprime **Fabio Tambani**, presidente del Consorzio Tutela Salame Cremona IGP. Non meno entusiasta è l'organizzatore della rassegna, **Stefano Pellicciardi** di SGP Eventi: «Credo che il successo nasca da una serie di scelte azzeccate. L'aver puntato sul monoprodotto ha reso identificabile la festa e le ha fornito un'identità forte - ha spiegato -. Se il format è quello della Festa del Torrione, in questo caso il focus è stato fatto sul prodotto, dando più spazio agli show cooking e alle iniziative volte a raccontare le caratteristiche del salame e alla sua edibilità. Tutto ciò, unito ad una campagna di informazione mirata e capillare, ha portato ai numeri di questa terza edizione. Che ipoteca un futuro tutto da potenziare». E per capire lo sviluppo della festa, solo nella giornata di ieri, a metà pomeriggio, i due doppi stand di Santini avevano già venduto 27 quintali di salame e confezionato oltre 700 panini. Solo Generali ha venduto oltre 4.500 panini al salame. Insomma, un successo clamoroso. Con la festa che sembra destinata a diventare un appuntamento sempre più simile, per presenze e fatturato, alla Festa del Torrione. A sottolinearlo è stato lo stesso primo



cittadino, **Gianluca Galimberti**, stupito della marea di gente che ieri a invaso il centro storico. E per capire che la terza edizione della Festa del Salame si sarebbe conclusa sotto il segno di numeri da record, bastava assistere allo spettacolo del megapanino di salame: dieci metri di pane realizzato da Generali, farcito con 600 fette di salame. Per realizzarlo sono stati tagliati l'equivalente di otto metri e mezzo di salame Cremona, realizzato da Negroni, il main sponsor della festa. «Il pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana - spiegano **Emanuele Generali**, titolare del panificio, e la moglie **Cristina Gastaldi** - senza alcun tipo di additivo che cambi il sapore del pane. La vera difficoltà è stata riuscire a trovare il giusto equilibrio per realizzare un pane rustico, con adeguata crosticina esterna e al tempo stesso una mollica morbida, che esaltasse sapori e profumi del salame senza spezzarsi al taglio. Per farcirlo abbiamo utilizzato due strati di fette di Salame Cremona per un totale di oltre 600 pezzi». Dal panino di dieci metri sono stati ricavati circa 400 pezzi, distribuiti in meno di mezzora dagli studenti dell'Einaudi, coordinati dai professori **Dionisi Zoppi** e **Massimiliano Ruscelli**. Tutt'intorno, lunghe code agli stand per prendere un panino o acquistare un salame, gente ovunque in corso Campi, Garibaldi e via Verdi: non si passava. Non c'è festa che tenga se non è contraddistinta dall'abbondanza e dalle grandi abbuffate. E così è stato per la Festa del Salame.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giornata conclusiva con il centro storico preso d'assalto. Gli espositori entusiasti: «Folla e buoni affari»

La merenda tipica in versione maxi conquista curiosi e appassionati. Organizzatori soddisfatti



15.000

I panini imbottiti di salame venduti tra venerdì e ieri. Il solo Pane e Amore ne ha distribuiti 4.500

120.000

La stima delle presenze fatta dagli organizzatori sulla base dei salami e dei panini venduti

30%

La percentuale degli stand che ha esaurito i suoi prodotti



# L'ospite Il gusto di Guerri

Da D'Annunzio al rapporto con il cibo, lo storico nominato ambasciatore si racconta

«Vi prometto che in qualità di Ambasciatore del gusto cercherò di raccontare quanto è buono il salame Cremona nei luoghi in cui mi inviteranno». **Giordano Bruno Guerri** ha preso sul serio il suo ruolo di Ambasciatore del Gusto, titolo conferitogli dall'organizzazione della Festa del Salame. Intervistato dal caporedattore del quotidiano La Provincia, **Paolo Gualandris**, il direttore del Vittoriale degli Italiani si è raccontato, spaziando da aneddoti personali all'amato Gabriele D'Annunzio con fil rouge il cibo: «Io amo tanto stare a tavola - ha raccontato Guerri - ma ho un rapporto strano col cibo. Il mio ristorante preferito è l'auto-grill». Ma con il salame il maiale ha un legame particolare: «A casa mia si ammazzava il maiale: lo faceva mia nonna Lalla. Nel dicembre in cui poi io nacqui, mia nonna si spezzò il braccio. L'uccisione del maiale sarebbe spettata a mia madre ma il 21 dicembre nacqui io e mi rimane la soddisfazione di aver allungato la vita del maiale almeno per qualche giorno». Giordano Bruno Guerri racconta di sé e di D'Annunzio che amava mangiare frittate e che per un buon piatto «premiò la cuoca Albina, chiamata suor Ghiottina o suor Intingola, con duemila lire, pari a tre mesi di stipendio. Al Vittoriano conserviamo oltre duemila biglietti scritti dal Vate alla sua cuoca, l'unica donna che non insidiò perché era più larga che alta». Guerri parla di Fiume, delle invenzioni lessicali del Vate, ma anche della sua vocazione culinaria: «Sono un esperto di riso in bianco». **N.A.R.R.**



Giordano Bruno Guerri con Paolo Gualandris e a destra con Tambani, Manfredini, Galimberti, Pellicciardi e Grieco di Sgp Eventi



## Lo show cooking Segreto semplicità

Da una materia prima nobile come la pasta di salame - ovviamente cremonese, che racchiude tutti i tagli di carne suina - non possono che scaturire pietanze importanti e deliziose. Ed è nella semplicità di piatti tradizionali come le *tastasàal* e il risotto con *pistum* e verze matte che la carne macinata di maiale offre il suo meglio. Lo sa bene **Milena Sinelli**, titolare dell'Agriturismo Breda de' Bugni che ha trionfato nella tappa cremonese del programma *Quattro ristoranti*, protagonista ieri ai fornelli del PalaSalame dove ha preparato proprio le due ricette simbolo della tradizione norcina nostrana. Le *tastasàal* altro non sono che polpettine rosolate nell'olio insieme alla cipolla tritata. «Il nome deriva da un'antica usanza diffusa nelle nostre cascin»



Paolo Grassi, Nicoletta Tosato e Milena Sinelli al lavoro al PalaSalame

ha spiegato Milena, spalleggiata dal presidente degli Amici della Cucina Cremonese **Paolo Grassi**. «Al norcino si chiedeva di verificare se la carne fosse salata al punto giusto prima di iniziare ad insaccare. Quelle palline di carne suina impastata sono diventate un classico della nostra cucina». La pasta di salame è anche l'ingrediente principe del più tipico dei risotti cremonesi: «L'abbinamento con le verze matte - ha detto la signora della cucina di Breda de' Bugni - è un omaggio alla stagione fredda e ai suoi prodotti». Per valorizzare al massimo il *pistum* è bene non sfumare il riso con il vino bianco, ma aggiungere un goccio di rosso a cottura quasi ultimata. Per sgrassare e donare al piatto un sapore fresco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

