

TERRA E GUSTO



Torna a Torino
CioccolaTò, eventi
in tutta la città



Gambero Rosso
premia ristorante
Luca Fantin a
Tokyo e chef
Pollini



Latte: sanzioni
surplus pesano su
offerta pecorino
romano



COMMENTI



STAMPA



DIMENSIONE TESTO

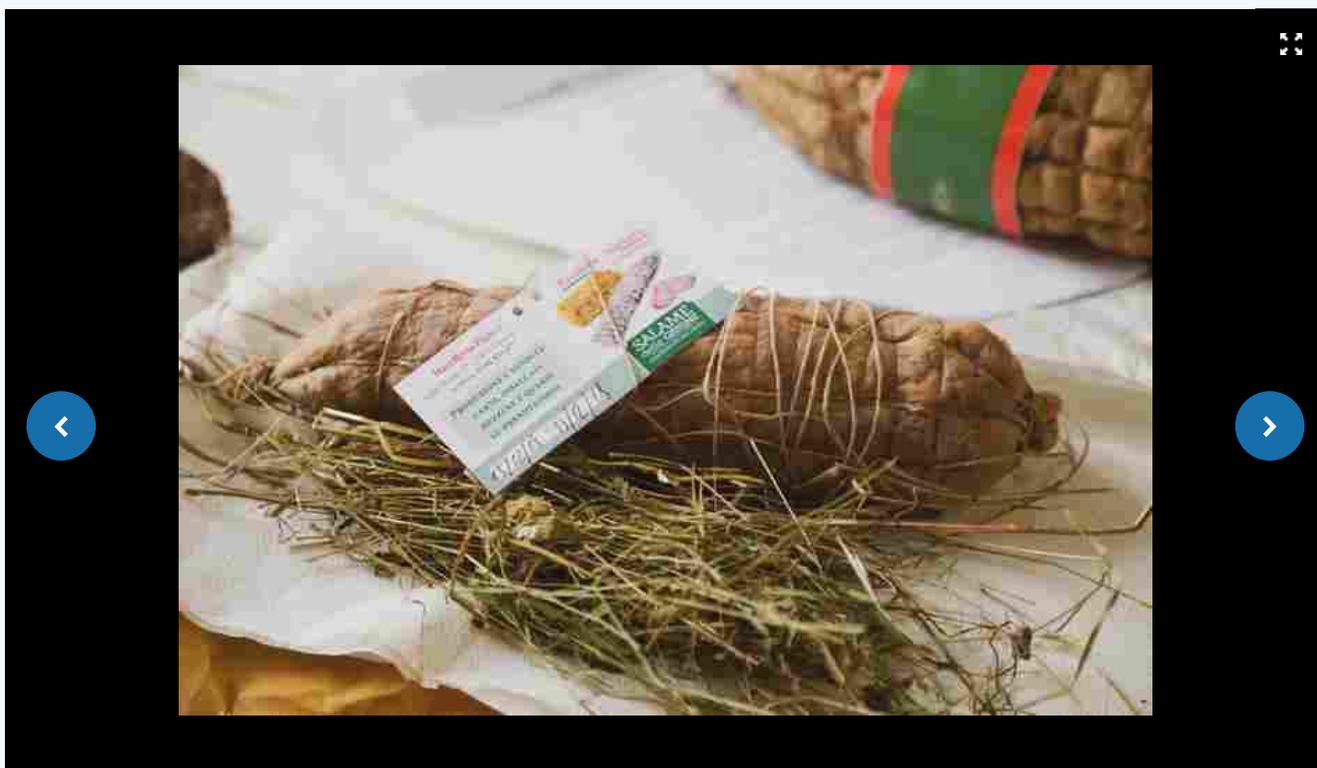


TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > CREMONA CAPITALE DEL SALAME, DEDICA TRE GIORNI ALL'INSACCATO

Cremona capitale del salame, dedica tre giorni all'insaccato

26 Ottobre 2019



© ANSA



1 / 2



(ANSA) - CREMONA - Una vera festa, non una semplice fiera, dedicata totalmente al salame. Cremona sarà la patria dell'insaccato più amato del mondo con la "Festa del Salame", che avrà luogo nel centro storico della città lombarda da venerdì 25 a domenica 27 ottobre. Un evento che vedrà protagonisti diversi produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. L'orgoglio del "made in Italy", come dicono a Cremona, tutto da scoprire per



IL GIORNALE DI SICILIA

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. 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: il "pizzetto" del salumificio Santini, salame pregiato visto l'utilizzo del filetto, che 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 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.

© Riproduzione riservata

COMMENTA PER PRIMO LA
NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *



GDS *shows*

I PIÙ LETTI

OGGI



L'oroscopo di oggi,
venerdì 25 ottobre:
cosa dicono gli astri
segno per segno



Marco Pantani, Le
lene pubblicano il
video della scientifica
subito dopo la morte



L'oroscopo di oggi,
sabato 26 ottobre:
cosa dicono gli astri
segno per segno



Arriva l'influenza, a
ottobre il primo caso
grave: ecco i sintomi



Scomparsa a
Campofiorito, a
processo per
abbandono del tetto
coniugale

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
DEL GIORNALE DI SICILIA.