

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiati Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A.it T&G > Prodotti Tipici

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

[Prodotti tipici](#) | [Vino](#) | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [Prodotti Tipici](#) > [Cremona capitale del salame, dedica tre giorni all'insaccato](#)

Cremona capitale del salame, dedica tre giorni all'insaccato

Dal 'pizzetto' alla 'campanella del borgo' tante le novità



Redazione ANSA CREMONA 26 ottobre 2019 12:04

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(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 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,

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Cremona capitale del salame, dedica tre giorni all'insaccato

[Prodotti Tipici](#)



Torna a Torino Cioccolatò, eventi in tutta la città

[Fiere e Eventi](#)



Gambero Rosso premia ristorante Luca Fantin a Tokyo e chef Pollini

[Dolce e Salato](#)



Latte: sanzioni surplus pesano su offerta pecorino romano

[Mondo Agricolo](#)



Firenze celebra Caterina De' Medici, ricreato suo menu nozze

[Fiere e Eventi](#)

AgriUE

vai alla rubrica

BANDO Abruzzo: investimenti per il settore vitivinicolo

[Territori e Bandi](#)



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 © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

BANDO Umbria: sostegno a infrastrutture approvvigionamento idrico



Territori e Bandi

Parassiti vegetali, un'emergenza Ue da centinaia di miliardi



Economia

Agroalimentare: ad agosto avanzo commerciale Ue +29% su mese



Economia

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



Scarpe Velasca. Fanno innamorare migliaia di persone.

[Velasca](#)



Riapertura Linate: scopri le nuove destinazioni Alitalia. Voli a Colonia

[Alitalia - Offerte Speciali](#)



Bastano 200€ per Ottenere una Rendita Mensile! Richiedi info subito!

[Vici Marketing](#)



Bimbo morto: maestra, sono disperata



Auto usate come nuove, ora è realtà

[hurry.com](#)



Irrompe Sgarbi, sospesa l'audizione di Franceschini - Politica



SUV 2008 con Motori Euro 6 Ecotassa Free, Peugeot i-Cockpit® e Touchscreen 7".

[Peugeot](#)