

CREMONA

Alla fiera del salame i migliori produttori

servizio → a pagina 39

L'evento

Alla festa del salame la sfida tra i migliori marchi della Lombardia

È iniziata venerdì la «Festa del salame» di Cremona, che si concluderà oggi dopo tre giorni tutti dedicati all'insaccato più amato del mondo. Una notevole varietà di prodotti, da quelli tradizionali ai più innovativi, sono stati esposti e resi disponibili alla degustazione. All'evento hanno partecipato produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero, e sono state presentate diverse varietà regionali. Tra le proposte, spiccano senz'altro il salame «pizzetto» del salumificio Santini - un prodotto pregiato per il quale viene utilizzato anche il filetto -, il «salame suino di Cinta Senese» - che, prodotto dall'azienda Delizie della Val di Chiana, viene fatto soltanto con animali di pura razza Cinta Senese - e il «salame sbriciolona» di tipo toscano - aromatizzato con semi di finocchio e vino rosso.

A questa grande fiera del salame ha partecipato anche Massimo Spigaroli, ristoratore stellato, la cui famiglia produce salumi da generazioni. Il suo culatello, nel 2007, aveva attirato anche l'attenzione del Principe Carlo d'Inghilterra, che ha voluto conoscerlo personalmente. Inoltre, nel 2017, il suo ristorante, «L'Antica Corte Pallavicina», è stato inserito nella lista dei 100 migliori ristoranti al mondo secondo *Oad-Opinionated About Dining*.

Nella giornata di ieri, la «Festa del salame» gli ha dedicato ben due appuntamenti: nel primo, lo chef ha raccontato, attraverso un'intervista, il suo rapporto con il cibo e alcuni aneddoti sulla sua vita profes-

sionale, mentre nel secondo è stato fatto presidente della giuria di «Lombardia Mon Amour», una sfida all'ultima fetta di salame tra numerosi produttori lombardi. Questa iniziativa, in collaborazione con ConfArtigianato Cremona, è nata con lo scopo di promuovere le culture alimentari tipiche della Lombardia, e proprio per questo è stato scelto Spigaroli come presidente di giuria, dal momento che lui stesso si definisce «cuoco agricoltore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un momento della festa

