



## CREMONA CAPITALE DEL SALAME: UNA TRE GIORNI DI NOVITÀ DEDICATA ALL'INSACCATO PIÙ FAMOSO DEL MONDO

*Salame per tutti i gusti dal “pizzetto” alla “campanella del borgo” le particolarità alla Festa del Salame dal 25 al 27 ottobre a Cremona*

Una vera e propria festa, non una semplice fiera, dedicata totalmente al salame. Cremona sarà la patria dell'insaccato più amato del mondo.

La “**Festa del Salame**”, che avrà luogo nel centro storico della città lombarda da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, vedrà protagonisti diversi produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero.

Un orgoglio del “made in Italy” 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 per il piacere di tutti i presenti. 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 troveremo: il “**pizzetto**” del salumificio **Santini**, salame pregiato visto l'utilizzo del filetto, e 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 rigorosamente 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.



SGP Events è una società nata vent'anni fa specializzata in grandi eventi di marketing territoriale, fra i quali evidenziamo su Cremona, La Festa del Torrone, La Festa del Salame, Formaggi & Sorrisi e CremonaTecnight - Notte Bianca della tecnologia e inoltre Scioccola' Festival del Cioccolato a Modena, La Festa del Torrone a Caltanissetta ed ha organizzato Bentorrone a Benevento.  
Dal 2003 organizza in società con la fiera di Cremona la manifestazione eno-gastronomica Il Bontà.

Sito web: [www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it)

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>

INSTAGRAM: [www.instagram.com/festadelsalame](http://www.instagram.com/festadelsalame)

TWITTER: <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>

Ufficio stampa:  
Testori Comunicazione  
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano  
Tel. 02 4390230  
[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)  
[www.ufficiostampa.milano.mi.it](http://www.ufficiostampa.milano.mi.it)