

UN AUTUNNO DI GUSTO



Bergamini, Manfredini, Galimberti, Auricchio, Lanfranchi, Pellicciardi e Tambani ieri alla conferenza di presentazione della Festa del salame

Cremona in vetrina Capitale del salame

Il 25, 26 e 27 ottobre la festa dedicata all'insaccato più famoso
Enogastronomia volano del turismo. Espositori in aumento del 25%

di MASSIMO SCHEITINO

■ Per la terza volta Cremona si prepara a diventare la capitale del salame: da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, il centro storico, infatti, sarà lo scenario della Festa del salame e sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero. Ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto. La festa è stata presentata ieri mattina nel corso di una conferenza nella sala della Consulta di palazzo comunale, presenti il sindaco **Gianluca Galimberti**, l'assessore al Turismo e City branding, **Barbara Manfredini**, **Fabio Tambani**, presidente del consorzio Salame Cremona, **Gian Domenico Auricchio**, presidente della Camera di Commercio, **Stefano Pellicciardi** di Sgp Events, **Alessandro Lanfranchi**, amministratore delegato di Padania Acque e **Alessandra Bergamini**, direttore del consorzio Vini Mantovani.

«Tante sono le iniziative che si svolgono durante l'anno lungo lo stivale, ma quella di Cremona è l'unica che può vantare di essere dedicata esclusivamente al salame – ha sottolineato Pellicciardi –. E quest'anno abbiamo un aumento



Lo stand di un espositore durante l'ultima edizione della Festa del salame

del 20/25% degli espositori presenti».

«E la Festa del salame – ha aggiunto Galimberti – è volano di economia e di promozione del territorio. Dietro c'è un Consorzio che ha deciso di scommettere su di sé, sulle aziende e sulla città: c'è una vera e propria filiera della carne che coinvolge imprenditori, lavoratori e famiglie e ci sono Cre-

mona e un territorio che è sempre più capace di esaltare le proprie eccellenze e di trasformarle in una vera occasione di sviluppo».

È un dato di fatto – ha confermato l'assessore Manfredini – che l'enogastronomia sia un importante driver di viaggio. Il Rapporto sul turismo enogastronomico 2019 l'ha confermato: il 45% dei turisti italiani

negli ultimi tre anni ha svolto un viaggio per ragioni legate all'enogastronomia, con un aumento del 48% rispetto all'anno precedente. E a Cremona abbiamo un poker d'assi di prodotti d'eccellenza: salame, torrione, formaggio e mostarda, con eventi e manifestazioni che coinvolgono produttori e consumatori».

Per Tambani si tratta di una



PREMIATA DA «4 RISTORANTI», CI SARÀ LA CHEF SINELLI ANTEPRIMA AL CENTRO COMMERCIALE CREMONA PO

■ Programmata per il 25, 26 e 27 ottobre, la Festa del salame avrà un'anteprima sabato 19 e domenica 20 al centro commerciale Cremona Po, con giochi, animazione per bambini, merenda e show cooking con la food blogger **Viviana dal Pozzo**. Da venerdì 25, poi, prenderà il via la festa vera e propria con apertura dalla 9 alle 20. Ai giardini di piazza Roma tornerà il Palasalame e durante la manifestazione ci saranno laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori. Venerdì si partirà subito con il Campionato italiano del salame, un concorso per premiare i migliori prodotti d'Italia. Non mancherà una vera e propria Champions League dei salami lombardi: otto agriturismi si sfideranno, uno con-

tro l'altro, mettendo in gioco la qualità e il gusto dei loro prodotti. Tanti gli appuntamenti con il gusto. Ci sarà anche **Milena Sinelli**, della storica Cascina Breda de' Bugni, vincitrice della puntata cremonese dello show di **Alessandro Borghese**, 4 Ristoranti. Durante la festa verrà poi conferito il titolo di Ambasciatore del Salame a **Giordano Bruno Guerri**. Nel corso della Festa verrà ricordato uno dei più grandi giornalisti italiani: **Gianni Brera**, grande appassionato di osterie padane. A ricordarlo, a 100 anni dalla nascita, sarà il giornalista **Gigi Garanzini**. Altra presenza importante sarà quella di **Massimo Spigaroli**, protagonista della gastronomia parmense. E poi gli sbandieratori di Fornovo e lo show della marching band Brianza Parade.

«una preziosa occasione per avvicinare il consumatore al mondo delle indicazioni geografiche, facendo conoscere ed apprezzare una realtà come quella del Salame Cremona Igp, che esprime gli imprescindibili valori legati al territorio ed alla tradizione».

Auricchio ha ricordato l'impegno della Camera di commercio per far conoscere e apprezzare i prodotti agroalimentari: «Proprio per questo la Camera, in occasione della Festa, in collaborazione con l'Università Cattolica, nell'ambito del progetto Cremona Food Lab organizza un seminario in cui verranno illustrate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto e dei suoi ingredienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA