

LA FESTA DEL SALAME

di NICOLA ARRIGONI

«Sono figlio di Po e di gola, di rena e sabbioni»: così amava definirsi Gianni Brera, uomo della Bassa, della nebbia e del fiume. Ieri il giornalista e scrittore, polemista e amante della buona compagnia e del buon cibo, a cent'anni dalla nascita è stato ricordato da Claudio Rinaldi, direttore della Gazzetta di Parma e «ferratissimo brerologo» come lo ha definito, Marco Bencivenga, direttore del quotidiano La Provincia. L'incontro, inserito nel programma della Festa del Salame, è stato aperto dall'assessore Barbara Manfredini e ha concluso la prima giornata della kermesse: una chiusura colta e piacevole, fluida come un buon bicchiere di vino, gustosa come il salame che piaceva a Brera, amante di una cucina semplice e lombarda e spesso in polemica per questo con l'amico Gualtiero Marchesi. Rinaldi, facendo riferimento all'amore del giornalista per tavola e compagnia, ha rievocato il club del giovedì, in cui Brera chiamava a raccolta gli amici più stretti per condividere discorsi e buon cibo. Quelle serate molto spesso erano raccontate nella rubrica Arcimatto, «pezzi scritti in punta di penna, memorabili», ha raccontato Rinaldi. In una conversazione piacevole quanto ricca di aneddoti, i due direttori hanno fatto rivivere il personaggio Brera, inventore di termini ormai entrati nell'uso comune come centrocampista e contropiede. Fu intuitivo e potente demiurgo di epiteti, Brera: per il cremonese Gianluca Vialli inventò il soprannome Stradivialli. Storie di sport e di giornalismo: Ri-



Marco Bencivenga, direttore del quotidiano La Provincia, e Claudio Rinaldi, direttore della Gazzetta di Parma, hanno ricordato a 100 anni dalla nascita il giornalista e scrittore lombardo Gianni Brera, a destra



Indimenticabile Brera

Il Po e la nebbia, l'amore per il calcio e la cucina, il suo essere giornalista raffinato
Il ricordo di Bencivenga e Rinaldi, direttori de La Provincia e della Gazzetta di Parma

naldi ha fatto chiarezza sulla rivalità di Brera con Gino Palumbo, l'uno estimatore del calcio all'italiana e l'altro più propenso a un calcio d'attacco. Una rivalità espressa anche in una scazzottata allo stadio di Brescia, quando l'ex boxeur Brera scagliò un pugno ad altezza fegato a Palumbo. Direttore della Gazzetta dello Sport a soli 30 anni, la grande avventura del Giorno che fece di Brera il Brera che tutti conoscono, le tante collaborazioni, fino ad arrivare a Repubblica: questi alcuni tasselli di una storia d'a-

Il pubblico che ha assistito all'incontro su Brera è stato invitato a sedersi e a degustare salame e buon vino nel segno di quella convivialità che tanto piaceva al giornalista



more per lo sport, la letteratura e la convivialità che Rinaldi e Bencivenga hanno saputo raccontare al pubblico con grande semplicità e gradevolezza. Brera e il cibo, Brera e le donne, Brera e Tognazzi, Brera e i romanzi scritti nelle pause estive, quando il calcio riposava. Brera uno e tanti, Brera che se l'era presa con Umberto Eco che lo aveva definito il Gadda dei poveri. Guadagnandosi l'epiteto di pirla al semiologo. Anche questo era Gianni Brera. Lombardo e sanguigno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NUOVO LEXUS UX URBAN. DYNAMIC. HYBRID.

Lasciati sorprendere dal primo urban crossover firmato Lexus:

- Tecnologia ibrida di ultima generazione
- Nuovo motore 2.0 da 184 CV
- Emissioni e consumi più bassi della sua categoria*

TUO DA € 31.900 con HYBRID BONUS

IN PIÙ FINO A € 5.000 DI EXTRA BONUS REGIONALE**
IN CASO DI ROTTAMAZIONEGARANZIA LEXUS HYBRID SERVICE FINO A 10 ANNI***
EFFETTUANDO LA REGOLARE MANUTENZIONE PRESSO I NOSTRI CENTRI ASSISTENZA.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI VISITA IL SITO LEXUS.IT

TI ASPETTIAMO ANCHE DOMENICA 27 OTTOBRE.

GARANZIA LEXUS
HYBRID SERVICE FINO A 10 ANNI

BIANCHESSI AUTO SRL
Cremona - via Castelleone 67 - Tel. 0372-22503

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

Esempio di UX Hybrid Executive 2WD. Prezzo di listino € 37.400. Prezzo promozionale chiavi in mano € 31.900 (esclusa IPT e Contributo Pneumatici Fuori Uso, PFIU, ex DM n. 82/2011 € 517 + IVA 22%) valido in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo con il contributo della Casa e dei Concessionari Lexus. Offerta valida fino al 30/11/2019. Per maggiori info Lexus.it. *Categoria Premium C-SUV motorizzazione 2.0L. Fonte dati: banca dati JATO Dynamics. Dati rielaborati da JATO sulla base di quelli comunicati dalle imprese produttrici. **Contributo fino a € 5000 per l'acquisto, anche in forma di leasing finanziario, di un veicolo per il trasporto di persone, appartenente alla categoria M1, a basse emissioni (specifiche indicate in delibera), nuovo immatricolato per la prima volta in Italia o già immatricolato e intestato ad una casa costruttrice di veicoli o ad un concessionario, previa contestuale radiazione - per demolizione o per esportazione all'estero - di un veicolo per il trasporto di persone appartenente alle tipologie indicate in delibera, per i soggetti privati residenti in Lombardia. Contributo concesso secondo graduatoria e fino ad esaurimento delle disponibilità finanziarie stanziata, tramite procedura valutativa "a sportello" con finestre temporali. Per requisiti, limitazioni e adempimenti: Deliberazione Giunta Regione Lombardia n. XI/2157 del 23 settembre 2019 e Decreto Direzione Generale Ambiente e Clima n. 13942 del 01/10/2019. ***La garanzia Lexus Hybrid Service si aggiunge alla garanzia legale e a quella convenzionale descritta nel libretto di Manutenzione e Garanzia. Sono coperte da tale garanzia le componenti ibride, quelle meccaniche non soggette ad usura e la batteria ibrida. Per consultare l'elenco completo delle componenti incluse nel programma visita lexus.it. Si può beneficiare della garanzia Lexus Hybrid Service solo in caso di regolare manutenzione presso la rete autorizzata Lexus, secondo i termini e le condizioni stabilite nel programma Lexus Hybrid Service. Sono in ogni caso escluse le vetture Taxi/NCC. La garanzia Lexus Hybrid Service ha una durata di un anno o di 15.000 km e può essere rinnovata fino al decimo anno dalla prima immatricolazione o a 250.000 km (a seconda di quale evento si verifichi per primo). Sulla batteria ibrida, a condizione che venga effettuato e superato l'Hybrid Health Check, non è previsto limite di chilometraggio complessivo, nel rispetto degli intervalli temporali e chilometrici (1 anno/15.000 km) previsti nel programma Lexus Hybrid Service. Per maggiori info lexus.it. Valori massimi NEDC correlati (per consumi ed emissioni CO₂) e WLTP (per emissioni NOx) riferiti alla gamma UX: consumo combinato da 22,2 a 23,3 km/l, emissioni CO₂ da 94 a 103 g/Km. Emissioni NOx 0,0049 g/km. -91% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6. (NEDC - New European Driving Cycle correlati e WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151). Immagine vettura indicativa.

E fra le ricerche di Google, la kermesse arriva subito dopo la partita Lecce-Juve



Il taglio del nastro con autorità e politici ha dato ufficialmente il via alla terza edizione della Festa del Salame che avrà la sua conclusione oggi con un panino imbottito di dieci metri. Sotto gli sbandieratori e i figuranti che hanno animato il centro storico attirando l'attenzione dei tanti cremonesi e turisti che hanno preso d'assalto gli stand (Studio B12)



A lezione dal re del culatello

Massimo Spigaroli racconta la passione per cibo e tradizione. Premiato come ambasciatore del gusto Storia e cultura: «Per me la domenica coincideva con il profumo del brodo che preparava mia mamma»

■ Miglior riconoscimento non poteva esser dato a **Massimo Spigaroli**, il re del culatello di Zibello, nominato dalla Festa del Salame Ambasciatore del gusto. Il patron de l'Antica Corte Pallavicina e inventore del Consorzio di tutela del culatello si è raccontato con grande generosità, intervistato da **Paolo Gualandris**, caporedattore del quotidiano La Provincia. Nello story telling di Spigaroli emergono vere e autentiche la passione per il Po, la terra e la nebbia, oltre che per una tradizione culinaria che Spigaroli ha diffuso nel mondo. «I nostri territori non sono solo confinanti, ma appartengono a un mondo comune, quello del fiume – ha raccontato –. Venire al mercato di Cremona per noi era un'abitudine, passando per il Forcello. Un'abitudine che non era solo di Verdi, ma anche di mio nonno». La storia di Spigaroli e del suo culatello è una storia di famiglia, di sapori, di quando da piccolo invece di giocare con i soldatini giocava



Stradiotti, Pellicciardi, Tambani, Rivoltini, Spigaroli, Rolfi, Galimberti e Gualandris al Pala Salame: è andata in scena la cultura del culatello

con i tortelli della zia Teresa. L'iscrizione alla scuola alberghiera di Salsomaggiore, la propensione a inventare i piatti ma poi «l'esperienza fondante per me è stata l'esperienza maturata in Francia – racconta –. Lavoravo dallo chef stellato **Georges Blanc**. Ad un certo punto sentii

parlare della festa della cipolla e vi partecipai. Andiamo indietro di qualche anno. Mi resi conto di cosa volesse dire valorizzare un territorio attraverso i suoi prodotti. Rientrai in Italia e cercai di portare questo spirito di sano orgoglio per le tipicità nelle nostre terre. Bisognava

cominciare a crederci. Mi resi conto che le cipolle, le galline raccontate come uniche in Francia non avevano nulla di diverso dalle nostre. Erano solo raccontate in modo differente». Nel racconto di Spigaroli c'è l'azzardo del pioniere e la pas-

sione di inventare o reinventare una tradizione: «Tornato dalla Francia ho detto a mio padre che volevo lavorare in azienda, contribuire a rilanciare il culatello – ha continuato –. Bisognava convincere i politici ad attivare questa strategia, convincere ad investire su

quell'alchimia di carne, sale, umidità e acqua che fanno del nostro culatello qualcosa di unico. Nel 1996 riuscimmo a ottenere la denominazione Dop: era il mese di luglio e il culatello di Zibello aveva adottato il nostro disciplinare per l'origine protetta». Tutto questo ha portato a fare del culatello di Zibello quello che oggi rappresenta per il mondo dei gourmet il caviale degli insaccati stagionati: «Il segreto è non disattendere alla tradizione, non cercare scorciatoie, curare la legatura, la qualità delle carni, la vescica naturale, la stagionatura nelle cantine delle nostre cascine». E mentre parla a Spigaroli s'illuminano gli occhi. Pensando anche alla sua infanzia: «Ricordo il profumo del brodo di mia mamma: quando lo sentivo salire dalla cucina in camera mia, sapevo che era domenica». E in questo, con questo, si apre un mondo di autenticità, gratificato da un meritato, lungo applauso. **N.A.R.R.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DESTINAZIONE CARIBE

BUONO SCONTO €200

valido per le proposte CUBA, MESSICO, CARAIBI da catalogo PRESSTOUR

DAL 14/10 AL 30/11/2019

PRENOTA LA TUA VACANZA CON LO SCONTO E PARTI PER **CUBA, MESSICO E CARAIBI**

Valido per partenze fino al 31/10/2020.

Maggiori informazioni presso la nostra agenzia.

IN COLLABORAZIONE CON **PRESSTOUR**

Via Dante 150, Cremona
tel. 0372 463530
www.ponchielliviaggi.com

APERTO ANCHE SABATO MATTINA

LA FESTA DEL SALAME

Dal Pizzetto cremonese al Cavaliere di Torano



Bontà artigianali da Casalbuttano con Daria Ghidetti e Angelica Ligabò



Marco Martinelli, Cristina Nolli e Corrado Dell'Orto di Ca' dell'Orta



Claudia Pezzaioi, Francesca Baiguera, Maurizio Santini, Ilaria Turrini e Moira Segalini allo stand del Salumificio Santini

di RICCARDO MARUTI

■ Pane e salame. Vale a dire «alla buona». Anzi, buonissima. Perché il percorso della Festa del Salame – che si snoda tra corso Garibaldi, corso Campi e via Verdi in una vera e propria *promenade* dei golosi – sprigiona aromi deliziosi e sapori sopraffini in cui sono racchiuse quelle antiche tradizioni norcine che innervano lo Stivale da Nord a Sud fra Piemonte e Puglia, Sardegna e Abruzzo. Con la Lombardia protagonista assoluta grazie agli insaccati tipici della Valtellina, della Franciacorta, della Bassa mantovana e, soprattutto, del territorio cremonese, epicentro di un'autentica esplosione di gusto. Tra gli alfieri dei salami di casa nostra c'è il Salumificio Santini di Torre de' Picenardi, al cui stand occhieggiano i numerosi prodotti di uno squisito saper fare contadino: la chicca è il pizzetto, il «salame con filetto nel quale si fondono alla perfezione due prodotti tipici della nostra terra», spiega patron Maurizio Santini. Altrettanto buoni e apprezzati sono i salami di Ca' dell'Orta, brand del salumificio L.C.S di San Giacomo Lovara che, oltre al Salame Cremona IGP, presenta il salame classico di Bonemerse (con e senza aglio), lo strolghino di prosciutto, il salame da pentola, il cotechino (sia a boccia che dritto), gli appetitosi bocconcini di salame e la mitica mariola, esibita con orgoglio da Cristina Nolli. Cremonesissime sono anche le bontà prodotte dalla famiglia Ghidetti di Casalbuttano, «salami di cascina totalmente artigianali a legati a mano» sottolinea Daria Ghidetti. Profumano, invece, di montagna le fette dal colore rosso vivo dei salami della Valle Camonica, calati da Ceto a Cre-

Il tour dei sapori regala emozioni

mona in una varietà di pezzature e consistenze che spaziano dallo spalmabile allo stagionato. A proposito di monti: dall'aspra Barbagia ecco le tentazioni dei salumi nuoresi. Non solo di maiale, ma anche di cinghiale: la produzione di quest'ultimo tipo di salame pretende l'impiego di cosce, parti morbide e lardo e richiede una stagionatura di tre mesi e mezzo. Assai diverse sono, poi, le prelibatezze dell'azienda Salumi del Cappellaio, che ad Agliana, in provincia di Pistoia, celebra la secolare tradizione del salame stagionato sotto la cenere d'ulivo, preparato secondo «una ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione», come raccontano Luca Ballotti e Roberta Gelli. Il segreto? «La stagionatura lenta, che dona un sapore intenso». Dal cuore della campagna toscana arrivano anche la finocchiona come una volta, detta sbriciolona per la sua consistenza friabile, e la mortadella di Prato, che esige nell'impasto un gocciolo di alchermes dell'officina profumo-farmaceutica di Santa Maria Novella. Se nel vostro tour fra i banchi della festa vi cade l'occhio su un salame sottile e lungo più di un metro, state facendo tappa in terra abruzzese: il salumificio dei fratelli Costantini produce il Cavaliere di Torano, «salame nobile – chiarisce Luciano Costantini – fatto con il rifilo del prosciutto e la pancetta, insaccato nel budello gentile e stagionato per un periodo compreso fra i sessanta e i novanta giorni». Qui trovate anche un'altra bontà teramana: il salame di maiale nero d'Abruzzo. Preparato senza conservanti, coloranti o allergeni e ricavato da carni di animali allevati senza ricorrere ad alcun tipo di antibiotico.



Davide Piroddi e Michele Pilotto con i salumi della Barbagia



Il sorriso di Federica Galloni per i salami della Valle Camonica



Dalla provincia di Pistoia i cappellai Luca Ballotti e Roberta Gelli



Il cavaliere di Torano esibito da Egle Jioni e Luciano Costantini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

IL 9 NOVEMBRE A SPAZIO COMUNE
MIELE URBANO: INCONTRO SUGLI IMPOLLINATORI SELVATICI

■ Proseguono le attività di Cremona Urban Bees: dopo la presentazione del miele urbano di Cremona è infatti in programma, per sabato 9 novembre a partire dalle 17.30, a Spazio Comune in piazza Stradivari, 'Non solo api', un incontro che pone l'attenzione sugli impollinatori selvatici; verrà infatti presentato il mondo degli apoidei, ovvero quella famiglia di insetti di cui anche le api fanno parte ed altrettanto importanti per il loro contributo alla biodiversità e per i rischi di sopravvivenza a cui sono esposti. A guidare i presenti in questo mondo saranno Elisa Monasterelli, biologa e Francesco Cecere. L'ingresso è libero e gratuito.

LA PROTESTA DI VIALE PO
«ILLUMINAZIONE SCARSA»
OGGI LA RACCOLTA FIRME

■ Questa mattina inizierà la raccolta firme in calce alla petizione al sindaco per la posa di nuovi punti luce sui percorsi ciclopedonali di viale Po. L'iniziativa, promossa da un gruppo di residenti di viale Po che lamenta illuminazione insufficiente, «vuole migliorare la sicurezza per tutelare ciclisti e pedoni, perché con la nuova illuminazione a led solo la carreggiata di viale Po risulta perfettamente illuminata». La raccolta delle firme si terrà sotto i portici di via Adda 20, lato bar Il Cantuccio, dalle 9 alle 12,30 e verrà ripetuta domenica 3 e domenica 10 novembre. È inoltre possibile firmare tutti i giorni alla caffetteria Km Zero (viale Po 15), al bar Sole (viale Po 21), al bar Belsit (via Oglio 1), al Bar Il Cantuccio (via Mincio 34), alla tabaccheria Persico (piazza Cadorna 13) e nelle edicole di viale Po, via dei Navaroli e via Trebbia.

Corsi in partenza

PRIMO SOCCORSO VENERDÌ 08 NOVEMBRE DALLE 18.30 ALLE 20.00	LO SPAZIO E IL TEMPO NELL'IMMAGINE GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE DALLE 19.30 ALLE 21.00	INFORMATICA LUNEDÌ 28 OTTOBRE DALLE 18.00 ALLE 20.00
AUTOCAD 2D MARTEDÌ 29 OTTOBRE DALLE 19.00 ALLE 21.00	COMUNICHIAMO CON IL CANE VENERDÌ 08 NOVEMBRE DALLE 19.30 ALLE 21.00	MEDITAZIONE MARTEDÌ 5 NOVEMBRE DALLE 20.00 ALLE 21.00

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIAMATE AL 0372 448678 O SCRIVETE A UNIPOP.CREMONA@AUSER.LOMBARDIA.IT O VISITATE WWW.AUSERUNIPOPCREMONA.IT