



Tre giorni per il salame, protagonista a Cremona

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre Cremona diventa la patria del salame

a cura di Valerio Gardoni - 25 ottobre 2019

Tempo di lettura: 3 minuti

Cremona. Nei giorni di autunno, nelle pianure fumose di nebbia e di umidità, arrivava il rito autunnale del maiale, i norcini con i pochi attrezzi del mestiere e con i tanti segreti per un buon salame, non avevano tregua, notte e giorno si prestavano da una cascina all'altra. Una tradizione che conserva intatta gusto e segreti del mestiere, anche se oggi è l'insaccato più prodotto, conosciuto e amato da tutti.

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre Cremona per un fine settimana diventa la patria del **salame**, torna difatti, dopo il grande successo delle scorse edizioni, per il terzo anno consecutivo la [Festa del Salame](#) voluta e organizzata dal [Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP](#).

Anche se la tradizione lo vuole ancorato alla civiltà contadina, il salame ha una storia ben più antica, già presente negli scritti degli antichi autori romani: *“La natura (diceva Varrone) ci ha donato il maiale per le feste, e Plinio “nessun animale fornisce più alimenti per i buongustai: la sua carne presenta cinquanta sapori, mentre le altre ne hanno uno solo. Ovidio scrive che quella di maiale è l'unica carne consumata a Roma e che tutto si mangia.”*

La nascita del salame nel territorio cremonese viene accertata nel 1583 dal Notaio Ludovico Cavitelli nei suoi 'Annales', in cui si riporta che *“alcuni cremonesi, [...] escogitarono e prepararono per lauto cibo degli uomini un tipo di salsiccia di carne suina o bovina, tagliata a pezzettini, macinata e*

mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamono, cannella e altri aromi e infilata negli intestini degli animali e legata e subito cotta al fuoco in acqua oppure arrostita, imbandita sulle mense e mangiata dai convitati.”



Per tre giornate il centro storico della città sarà invaso da produttori provenienti da tutta Italia e anche dall'estero. Ci sarà la possibilità di degustare, acquistare e scoprire tutti i segreti di questo prodotto. 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.

“Questa festa rappresenta un evento culturale a tutti gli effetti, perché permette ai visitatori – dice Fabio Tambani, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame Cremona IGP – di conoscere questo salume pregiato in ogni fase della lavorazione. Nella tre giorni della festa sarà possibile apprendere anche la storia del salame, che parte dal Medioevo giungendo fino alle moderne cascine della Pianura Padana.



La provincia di Cremona è la quarta in Italia e la terza in Lombardia per numero di prodotti ad Indicazione Geografica – spiega Fabio Tambani – e tra questi il grande protagonista è ovviamente il salame. Cremona ha quindi il titolo per essere la capitale del salame IGP, perché porta con sé la cultura, le tradizioni, la storia, l’esperienza artigianale e lavorativa di un territorio.”

Quest’anno le sorprese non saranno da meno. All’interno della manifestazione ci saranno laboratori dedicati ai bambini, tour culturali alla scoperta della città e dei suoi capolavori e una vera e propria Champions League dei salami lombardi. Durante la festa verrà anche conferito il titolo di Ambasciatore del Salame ad una personalità di fama nazionale, la cui identità verrà svelata nel corso della conferenza stampa che si terrà a Cremona il prossimo 10 settembre.

Durante tutto il fine settimana verranno organizzati giochi di tiro al salame, degustazioni e laboratori nutrizionali per i bambini, oltre ad una merenda collettiva a base di pane e salame. La foodblogger Viviana dal Pozzo, allietterà il pubblico con uno show cooking sempre a base di questo rinomato salume.



Valerio Gardoni

Giornalista, fotoreporter, inviato, nato a Orzinuovi, Brescia, oggi vive in un cascinale in riva al fiume Oglio. Guida fluviale, istruttore e formatore di canoa, alpinista, viaggia a piedi, in bicicletta, in canoa o kayak. Ha partecipato a molte spedizioni internazionali discendendo fiumi nei cinque continenti. La fotografia è il “suo” mezzo per cogliere la misteriosa essenza della vita. Collabora con Operazione Mato Grosso, Mountain Wilderness, Emergency, AAZ Zanskar.



popolisweb

Dove cresce il valore degli interessi comuni. Se vuoi inviarti i tuoi scatti a instagram@popolis.it, con due righe di permesso alla pubblicazione.

[Carica di più...](#)

[Seguici su Instagram](#)