

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomici

Notizie dall'
Italia

L' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

UN PANINO DA 10 METRI PER LA TERZA EDIZIONE DELLA FESTA DEL SALAME



Si lavora per realizzare il maxi panino che sarà degustato dal pubblico domenica 27 Ottobre a Cremona

Dal salame nello spazio, quest'anno il salame non si lancia ma si allunga. Durante l'ultima giornata della Festa del Salame,

-  **Giancarlo Pizzo**
-  **Pietro Bellantone**
-  **Alessia Cotta Ramusino**
-  **Giampiero Fasoli**
-  **Mirka Frigo**
-  **Alessandra**
-  **Giovanni De**
-  **Claudia Paracchini**
-  **Marco Tondolo**

alle 10 di **Domenica 27 Ottobre, in Via Gramsci, verrà realizzato un maxi panino di 10 metri.** La merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione maxi. Già da diversi giorni a Cremona si sta lavorando per preparare quello che sarà un vero e proprio evento. Le fasi finali della preparazione del panino avverranno direttamente alla festa, davanti ai tanti curiosi che, come è facile immaginare, si affolleranno per assistere all'evento. Per ultimare il panino verrà allestito un lungo tavolo e alla lavorazione finale parteciperanno gli studenti degli istituti alberghieri della zona. Un lavoro collettivo per concludere la super farcitura di salame, un vero e proprio orgoglio del "made in Italy", che unisce tutti da nord a sud. Sarà una vera e propria opera d'arte, che stupirà grandi e piccini, un piacere per gli occhi ma soprattutto per il palato. Il maxi panino realizzato dal *Panificio Generali* verrà farcito dal gustosissimo salame *Negrini*. Una volta finito il panino verrà prima presentato alla stampa e alla cittadinanza. Poi sarà diviso in porzioni e servito al pubblico, che potrà gustare una genuina e tradizionale merenda a base di pane e salame.

PROGRAMMA COMPLETO IN ALLEGATO
 SITO WEB : www.festadelsalamecremona.it
 FACEBOOK: <https://www.facebook.com/FestaDelSalame/>
 INSTAGRAM: www.instagram.com/festadelsalame
 TWITTER: <https://www.twitter.com/FestaDelSalame>

Alessia Testori
 346 6165338



LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

■ Password dimenticata?

■ Nome utente dimenticato?