

lunedì, Ottobre 28, 2019

Ultime notizie



EventiDOP.com

Giornale on line di informazione enogastronomica



La Redazione ▾

News

Eventi

I Personaggi

Ricette d'Autore

Parliamo di...

Prodotti Tipici

Leggere di Gusto



Tu sei qui Home > Eventi > Un panino da 10 metri per la terza Festa del Salame

Un panino da 10 metri per la terza Festa del Salame

📅 28 Ottobre 2019 👤 Redazione



Ieri mattina a Cremona è stato svelato il maxi panino di 10 metri dai sapori unici

Svelato ieri mattina a Cremona alla Festa del Salame un panino di 10 metri realizzato dal *Panificio Generali* e farcito dal gustosissimo salame *Negrone*.

Il segreto per un gusto unico e indimenticabile? IL TEMPO

La grande differenza tra una produzione artigianale e industriale è proprio il tempo, la lunga lievitazione, che combinata con la qualità della farina permette di ottenere un sapore unico che da risalto ai profumi del salame.

La merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione maxi. 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, una vera e propria opera d'arte, che ha deliziato grandi e piccini, un piacere per gli occhi ma soprattutto per il palato.

"Questo pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra e un'aggiunta di farina di semola siciliana – dice **Emanuele Generali**, titolare del panificio – senza nessun tipo di additivo che cambi il sapore del pane. La vera difficoltà è stata riuscire a trovare il giusto equilibrio per realizzare un pane rustico con una giusta crosticina esterna e al tempo stesso una mollica morbida che esalti i sapori ed i profumi del salame e che non si spezzi nel taglio. Per farcire questo maxi panino sono stati utilizzati 8 metri di salame Negrone."

Grande successo di pubblico che ha partecipato questa mattina alla farcitura e soprattutto all'assaggio della merenda tradizionale e genuina più diffusa, pane e salame.

📁 Eventi 📍 cremona, festa del salame, salame

CORSO SUI DISTILLATI



PARLIAMO DI... VINO



📅 Marzo 22, 2018 👤

Redazione

Commenti disabilitati

Le 5 regole per aprire una bottiglia di vino con Alessandro Scorsone e APCOR