



# FESTA DEL SALAME 2022

## A CREMONA TORNA LA FESTA DEL SALAME

*Tre giorni interamente dedicati al salume amato da grandi e piccini*

*Dal 7 al 9 ottobre nel centro storico della città*

Milano, 19 luglio 2022- A Cremona torna la quarta edizione della **Festa del Salame** dal **7 al 9 ottobre**, tre giorni interamente dedicati al salume più amato in tutte le sue versioni, e vedrà protagonisti diversi produttori provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Tipicamente italiano, il salame è la punta di diamante della salumeria made in Italy, imitato all'estero ma con scarsi risultati. Le sue **Dop e Igp** ne tutelano qualità e originalità rendendolo uno tra i prodotti più esportati. In Italia nel 2021, secondo i dati Assica (l'organizzazione nazionale di categoria che nell'ambito di Confindustria rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine) c'è stata una notevole ripresa dei consumi di salumi (+5,4% in volume), in particolare il **salame ha registrato +8%**, con un riflesso di incremento sulle esportazioni.

Un grande successo che verrà celebrato nella tre giorni cremonese con la possibilità per grandi e piccini di assaggiare, conoscere, degustare il salume tanto amato nelle sue molteplici versioni. Infatti durante l'evento verranno presentati, oltre ai grandi classici, delle novità regionali italiane, tra cui: il **"pizzetto"**, salame pregiato visto l'utilizzo del filetto, che si ottiene con un procedimento esclusivamente manuale. Si tratta di una preparazione meticolosa: il filetto viene pulito poi salato e lasciato riposare, successivamente viene accuratamente tolto il sale e avvolto nell'impasto così che risulterà centrale nella fetta; il **"salame di suino di cinta senese"**, prodotto esclusivamente mediante l'utilizzo di animali di pura razza Cinta Senese e il **"salame sbriciolona"**, insaccato tipico toscano preparato con carne di maiale macinata, aromatizzata con semi di finocchio e bagnata con vino rosso; la **"campanella del borgo"**, un antico salume insaccato in una pelletta di sugna dalla forma a campanella e il **"salame piacentino DOP il principe"**, caratteristico della provincia di Piacenza, a denominazione di origine protetta, insaccato e legato a mano in budello naturale di suino e stagionato minimo 45 giorni. Un esponente molto particolare del panorama dei salami che sarà presente alla Festa è il **ciauscolo**, appartenente alla categoria dei salumi freschi già conosciuti in età longobarda, tipico dell'entroterra umbro-marchigiano, che si caratterizza per la sua spalmabilità che lo rende simile ad un patè e che, nel caso di quello prodotto nelle province di Ancona, Ascoli Piceno, Macerata e Fermo ha ottenuto il riconoscimento IGP.

La manifestazione è promossa dal Consorzio di Tutela Salame Cremona IGP, realtà del territorio che rappresenta alcune delle aziende produttrici di questo prelibato salume ad indicazione geografica e, per questa edizione, da Confartigianato Imprese Cremona, che promuoverà l'iniziativa presso i propri associati, vanta il patrocinio del Comune di Cremona, con il contributo di Regione Lombardia, organizzazione a cura di Era Tutta Campagna e SGP Grandi Eventi

Appuntamento quindi dal 7 al 9 ottobre 2022 a Cremona, per un viaggio saporito e divertente alla scoperta del mondo del salame!

Sito web: [www.festadelsalamecremona.it](http://www.festadelsalamecremona.it)

Facebook: @FestaDelSalame

Instagram: @ festadelsalame

### Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)

Promossa da



Con il contributo di



Con il patrocinio di



Sponsor



Sponsor tecnico



Organizzazione

