



# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

## FESTA DEL SALAME, UN CONNUBIO DI PROFUMI E SAPORI

*Diversi tipi di salame e non solo dal 4 al 6 ottobre a Cremona*

Cremona, 24 settembre 2024 – Dal 4 al 6 ottobre a Cremona si celebrerà la sesta edizione della **Festa del Salame**, un evento imperdibile dedicato interamente a questo salume. È un'occasione unica per scoprire e degustare le diverse varietà di salame provenienti da tutta Italia.

In occasione dell'evento, infatti, verranno presentati innumerevoli tipologie di salame come il **salame Cremona IGP** aromatizzato con sale e aglio pestato, insaccato in budelli di suino, bovino, ovino o equino dalla consistenza morbida al taglio, anche dopo lunga stagionatura dal colore rosso intenso che sfuma gradualmente al bianco delle parti adipose e all'assaggio risulta aromatico e speziato al palato, dal profumo deciso. Proseguendo con la tradizione non mancheranno il **Salame Mantovano**, il quale si contraddistingue per la sua morbidezza e per il suo colore rosso fragola, inoltre l'aggiunta di pepe e aglio fresco conferisce un profumo e un sapore inconfondibile. Dal rosso più acceso è invece il **Salame Contadino** caratterizzato da una consistenza morbida e un gusto dolce e speziato dovuto agli aromi e alle spezie utilizzate durante la sua lavorazione. Un salame parmense è, invece, lo **Strolghino**, un piccolo salame dal gusto dolce e delicato che si presenta con una pasta compatta morbida e rossa. Il **Salame Muletta**, conosciuto per la sua tipica forma irregolare e tozza, è un salume stagionato a grana grossa prodotto da carni suine, infine, i **salamini alla cacciatora**, preparati seguendo la ricetta tradizionale che consiste nell'utilizzare solamente i tagli nobili della carne di suino con l'aggiunta di sale, pepe, e un pizzico d'aglio. Sono gli stessi salamini che i cacciatori portavano con sé nelle bisacce durante le loro battute di caccia.

Non solo salame classico, questa kermesse sarà l'occasione per scoprire le tante varianti disponibili dal salame di **capra**, la cui carne è più magra, a quello di **asino**, più saporito e tenero, ma anche di **cervo** particolare per la quasi totale assenza di grasso o di **cinghiale**, dalla consistenza dura e dal sapore selvatico molto intenso ma anche di **vacca**, più ricco e saporito.

Non potranno mancare anche salamelle, speck, cotechino, luganega nostrana, capocollo, salame Felino, sarà una vera e propria esplosione di sapori. Il salame è un prodotto unico amato da grandi e piccini, che potranno non solo assaggiarlo e conoscerlo da vicino, ma anche scoprirne i segreti e le particolarità. Il tutto accompagnato da birre artigianali come quelle del *Birra Lab* e *Birra Della Torre*.

La manifestazione è promossa da **Confartigianato Imprese Cremona**, **Libera Associazione Agricoltori Cremonesi** e **Confcommercio Cremona**, vanta il patrocinio e il contributo del **Comune di Cremona**, della **Camera di Commercio** e di **Confartigianato Alimentare Regione Lombardia**. E' realizzata con il contributo di **Regione Lombardia** e organizzata da **SGP Grandi Eventi** in collaborazione con **Fipe Cremona**, **Istituto di Istruzione Superiore Luigi Einaudi di Cremona** e **ONAS**.

Appuntamento quindi dal **4 al 6 ottobre 2024** a Cremona, per un viaggio saporito e divertente alla scoperta del mondo del salame!





# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

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)





# FESTA DEL SALAME 2024

CREMONA • CENTRO STORICO • 4-5-6 OTTOBRE 2024

**SPONSOR**



**PROMOSSO DA**



**CON IL CONTRIBUTO DI**



**CON IL PATROCINIO DI**



**IN COLLABORAZIONE CON:**



**SPONSOR TECNICI:**



**MEDIA PARTNER:**



**ORGANIZZATO DA**

