



# FESTA DEL SALAME 2024

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

## SALAME COME NON LO AVETE MAI PROVATO PRIMA

*Dal gelato ad una maxi focaccia di 3mt*

Cremona, 24 settembre 2024 – il salame che accompagna l'aperitivo è ormai un grande classico, ma la **Festa del Salame** sorprenderà i visitatori con delle versioni inedite e soprattutto da non perdere.

Le strade del centro di Cremona **dal 4 al 6 ottobre** verranno invase dai sapori e i profumi dell'insaccato più amato da tutti per tre giorni all'insegna del buongusto il tutto accompagnato da un ricco calendario di eventi gratuiti come degustazioni, showcooking e premiazioni per un pubblico di tutte le età.

La tradizione incontra la creatività per un viaggio tridimensionale nel gusto grazie **Gelato al Salame**. Una reinterpretazione che infrange le regole del dolce, dove la brioche di sfoglia salata diventa lo scrigno che custodisce un gelato realizzato con un **sorbetto al salame e una spuma di Grana Padano**. Un dessert che sorprenderà i palati di tutti anche i più esigenti.

Ma le novità non finiscono qui in tema gastronomico. La Festa del Salame ha in serbo tante sorprese e in tema di innovazione che incontra la tradizione non poteva mancare il **marubino sbagliato**. Un classico della cucina cremonese che viene reinterpretato per l'occasione da Achille Mazzini, patron della Gastronomia Mazzini che da sempre propone il meglio della cucina tradizionale cremonese e nuove ricette per esigenze sempre in evoluzione. Nel 1972 il bartender Mirko Stocchetto confuse una bottiglia di gin con una di prosecco inventando così l'ormai famoso negroni sbagliato. Chissà che anche il marubino sbagliato non diventi una ricetta speciale e extra golosa.

Non potevano mancare **maxi installazioni** super gustose per stupire non solo il palato. Una **maxi focaccia** di circa 4x2 metri farcita con 30 kg di salame. Una vera delizia tutta da assaporare, **8 metri quadri di bontà** che verrà farcita dagli studenti dell'Alberghiero della Scuola Einaudi un momento tutto da assaggiare. Curiosi del risultato finale? Per vedere la realizzazione live appuntamento a Cremona dal 4 al 6 ottobre per la Festa del Salame che ha in serbo grandi prelibatezze. E non è tutto! Ci sarà anche **una maxi stele di rosette al salame**: ispirata alla famosa Stele di Rosetta, saranno sempre i talentuosi ragazzi della Scuola Einaudi ad assemblare 300 panini con il classico stampo a bocciole, farciti con gustose fette di salame, per creare una parete dalle dimensioni da record. Alta 2 metri e larga 2, sarà il muro edibile più grande di sempre, perfetto prima da instagrammare e poi da assaggiare!

Questo evento offre un'occasione imperdibile per esplorare e assaporare le molteplici varianti di uno dei salumi più apprezzati in Italia. Tanti gli eventi in programma: degustazioni, showcooking e dimostrazioni culinarie in cui i partecipanti verranno portati nel cuore della tradizione e percorreranno strade sensoriali nuove grazie all'abilità di chef innovativi e creativi. Ad ogni appuntamento in calendario la possibilità di assaggiare i piatti arricchirà l'esperienza culinaria del visitatore.

La manifestazione è promossa da **Confartigianato Imprese Cremona, Libera Associazione Agricoltori Cremonesi e Confcommercio Cremona**, vanta il patrocinio e il contributo del **Comune**





# FESTA DEL SALAME 2024

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

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 celebrare insieme uno dei salumi più amati d'Italia!

Scarica il QR Code per il programma completo:



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)

