"IL MARUBINO SBAGLIATO" QUANDO UN "ERRORE" SCATENA IL SAPORE

Foto: https://we.tl/t-uZuBkJ8c8l

Cremona, 5 ottobre 2024 - Morbidi, gustosi, profumati di tradizione, i marubini cremonesi fanno un "tuffo" nel salame per mano di Achille Mazzini che, ispirandosi alla storia del "Negroni Sbagliato", ha creato il "Marubino Sbagliato", una rivisitazione dei marubini cremonesi con il salame inserito nel suo impasto di pangrattato, parmigiano, tuorli e carne. Mazzini, patron della Gastronomia Mazzini di Cremona, locale che dal 1976 propone il meglio della cucina tradizionale cremonese ma anche ricette innovative, ha spiegato di aver strizzato l'occhiolino alla passione per la mixology del bartender Mirko Stocchetto, che nel 1972 confuse una bottiglia di gin con una di prosecco, dando vita all'iconico "Negroni Sbagliato" e di aver deciso di mettere "le mani in pasta" per creare il suo marubino. Oggi lo ha raccontato in occasione della Festa del Salame di Cremona, sabato 5 ottobre, al PalaSalame di piazza Roma.

"Il marubino sbagliato nasce dalla provocazione di Stefano Pellicciardi e de suo carissimo amico Massimo Rivoltini – ha spiegato Mazzini parlando del patron delle più importanti kermesse cremonesi – nel 2011 eravamo usciti con il tortello al torrone, poi mi hanno coinvolto per cercare di creare un primo piatto al salame. Lo scorso anno abbiamo creato gli gnocchi alla parigina con dentro il salame – ha proseguito Mazzini – quest'anno abbiamo creato questo tortello 'sbagliato', dove nel ripieno troviamo ricotta di capra, grana padano, salame stagionato e come condimento una fonduta di provolone, secondo il gusto o dolce o saporito e una spruzzata di grana". La sua creazione, ha concluso, è stata concepita proprio "per la Festa del Salame e per dare un contributo positivo alla nostra città e a questo prodotto che mi piace tantissimo". E chissà che un giorno il "marubino sbagliato" non si possa gustare anche in altri momenti dell'anno...

Appuntamento fino a domani sera con la sesta edizione della Festa del Salame, in centro a Cremona con degustazioni, showcooking e tante sorprese tutte da scoprire.

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. È 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.

Scarica il QR Code per il programma completo:















































Sito web: www.festadelsalamecremona.it

Facebook: @FestaDelSalame Instagram: @ festadelsalame

Alessia Testori 346 6165338

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano Tel. 02 4390230 www.testoricomunicazione.it a.testori@testoricomunicazione.it











































