

LA FESTA DEL TORRONE



di **GIUSEPPE BRUSCHI**

■ Dopo il dolce, il salato. Dopo il torrone, ecco il 'Salame Cremona Igp' che avrà la sua festa 'nazionale' il 20, 21 e 22 ottobre del prossimo anno. Una festa che mancava in città dal 2011 (ai tempi gloriosi di **Enea Gandolfi**), fatta non solo di assaggi e di vendita ma anche di una sana competizione con salami (e produttori) di tutta Italia. E magari sarà allargata all'aglio e allo scalogno. La festa è stata ufficialmente presentata ieri all'hotel Delle Arti da chi ci sta la-

L'altro evento E già si prepara la sfida del 'Salame Cremona'

vorando da mesi: il Consorzio di Tutela (nato il 7 marzo 1995, poi quasi sparito ma che ora, alla rinascita, conta cinque produttori sui 300 di allora, ma è un buona ripartenza), presieduto da **Fabio Tambani** (per conto di Cassa Padana) che ha insistito sulla qualità e sulla voglia di farlo tornare su tutte le tavole,

di famiglie e ristoranti. L'entusiasta **Massimo Rivoltini**, presidente di Confartigianato Cremona, ha messo il carico da 90: una festa che «sarà clamorosa», organizzata da **Stefano Pellicciardi** Sgp Eventi. Ma ci crede anche Regione Lombardia: l'assessore **Cristina Cappellini** ha detto infatti che «anche

questa festa del salame dimostra la capacità di fare rete sul territorio tra le istituzioni e le realtà locali. In questo Regione Lombardia sarà sempre al vostro fianco». Il consigliere **Carlo Malvezzi** è andato oltre: «Vogliamo far diventare Cremona il cluster dell'agroalimentare». Obiettivo condiviso dall'asses-

sore **Barbara Mandredini**. Poi via alla degustazione dei piatti preparati dall'enogastronomo **Achille Mazzini** e serviti dagli studenti dell'Einaudi. Dal semplice pane e salame, a quello con castagne lessate e melograno e cannella, dal riso Venere al crostino Tognazzi che ha come base una focaccia (rivisitazione della nostrana bertulina), con fonduta di Provolone Valpadana dop, salame Cremona Igp, e tocco finale e raffinato dell'acciuga. Il tutto accompagnato da Lambrusco e Malvasia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA