

Più di 10mila panini pronti per l'assaggio gratuito. E domenica mattina convegno in Sala Borsa

Tutto pronto per la prima festa del 'Salame Cremona'

Oggi e domani in piazza Duomo degustazione e mostra

Al via questa mattina in piazza del Duomo la prima Festa del 'Salame Cremona', promossa dal Consorzio Salame Cremona grazie anche alla collaborazione della Provincia e del Comune di Cremona, dell'Ascom, delle Botteghe del Centro e dalla Camera di Commercio.

Oggi e domani, in piazza del Duomo, sarà celebrata in un mix di gastronomia, tradizione, cultura una delle eccellenze del nostro territorio. Un prodotto che ha ottenuto nel settembre 2003 dal Ministero delle Politiche Agricole la protezione nazionale transitoria come IGP (Indicazione Geografica Protetta).

La festa è stata articolata di fatto in tre momenti: 'Pane e salame', con la degustazione gratuita di almeno 10mila panini (Enea Gandolfi ha garantito che ci sarà una buona scorta in caso di assalto da parte dei cremonesi). A seguire 'Come si faceva', una mostra fotografica con un'esposizione di attrezzature d'epoca e infine 'L'ora della merenda', con spazi dedicati ai bambini, giochi ed animazione: un momento che, secondo gli organizzatori, dovrà coinvolgere soprattutto le scuole ed i ragazzi.

A corredo delle tre principali iniziative, domenica alle 10.30 presso la Sala Borsa della Camera di Commercio, si terrà il convegno "Dal gran suino padano al salame Cremona: le risposte ai tanti perché", al quale seguirà un aperitivo con degustazione del nostro prodotto tipico.

"Il Salame Cremona" ha dichiarato nei giorni scorsi Enea Gandolfi, presidente del Consorzio Salame Cremona - è un patrimonio lombardo e, credo che sia il salame più buono del mondo. Questa iniziativa, dunque, ha anche l'obiettivo di far conoscere maggiormente questo prodotto d'eccellenza ai cremonesi, ma anche di sensibilizzare gli enti, le associazioni e i produttori, soprattutto sul discorso della qualità.

Un percorso che abbiamo già intrapreso come dimostra il riconoscimento Igp. Ma che non si deve mai fermare. Per questo noi vorremmo che questa eccellenza venisse maggiormente valorizzata e che diventasse addirittura un percorso turistico. Ma per valorizzarla bisogna lavorare tutti insieme. Valorizzare il Salame Cremona significa anche valorizzare il territorio". Per il futuro Gandolfi pensa che il progetto potrebbe anche "essere esportato in Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna che sono regioni produttrici del Salame Cremona come la Lombardia. Già oggi il Salame Cremona è il quarto salame in Italia per fatturato. Ebbene, noi vorremmo che diventasse il primo".

Appuntamento per oggi e domani, dunque, per valorizzare uno dei prodotti più tipici della gastronomia cremonese.



Un prodotto genuino con una lunga storia alle spalle

Il "Salame Cremona" è frutto della lavorazione di carne suina selezionata ed aromatizzata al sale e aglio pestato, insaccata in budelli naturali di suino, bovino, ovino ed equino. Il disciplinare di produzione prevede l'esclusivo impiego di carni ottenute da suini allevati in Italia, e precisamente nelle zone di produzione delle materie prime del Prosciutto di Parma e del Prosciutto di San Daniele.

Inoltre, per la preparazione del "Salame Cremona", è possibile usare solo carni fresche, ossia non congelate. Il salame è stagionato, secondo il rigoroso disciplinare di produzione, da un minimo di 5 settimane per la pezzatura piccola ad oltre 4 mesi per quella più grande, conservando sempre inalterata morbidezza e pastosità, per il clima umido e poco ventilato, tipico del luogo di produ-

zione. E' grazie alla perfetta integrazione degli ingredienti, macinati e impastati insieme, che il salame risulta così aromatico e speziato al palato, profumato e di un colore rosso intenso sfumante, gradualmente, nel bianco delle parti adipose. Il risultato finale è un prodotto unico e inconfondibile, sintesi della cultura e della natura di un territorio. Il prodotto si presenta con forma cilindrica con leggeri tratti irregolari e con consistenza morbida. Le fette risultano compatte ed omogenee.

L'archetipo di riferimento adottato a tutela del "Salame Cremona" (sistema di controllo ai sensi della Direttiva CEE 2081/1992) presuppone un livello di controllo, in termini di qualità e tracciabilità del prodotto, atto a garantire il consumatore finale sulla assoluta genuinità e sicurezza dell'alimento.

Il prodotto

E dal 2003 il Salame Cremona ha ottenuto dal Ministero per le politiche Agricole la denominazione transitoria IGP

Una produzione sempre in crescita negli ultimi 50 anni

La produzione del Salame Cremona nell'ultimo mezzo secolo è andata sempre più caratterizzandosi come un prodotto elaborato da stabilimenti industriali, anche se ancora molti sono quelli che operano con caratteristiche artigianali. Tuttavia, le differenze tecnico-produttive tra i due tipi di impianti sono praticamente nulle, stante la sostanziale invarianza di preparazione, lavorazione e stagionatura del prodotto. Le due tipologie di produzione differiscono in sostanza solo nelle dimensioni delle strutture e, quindi, nei quantitativi tonnellate di salumi in genere alla settimana (maggiori o minori di 7,5 tonnellate) e nazionali in tema di sanità, igiene e sicurezza dei prodotti a base di carne impongono infatti l'applicazione a tutti i tipi di impianti di determinate lavorazioni e attrezzature, nonché una gestione appropriata della catena del freddo, della conservabilità e della immissione al consumo dei prodotti.

È comunque importante rilevare che, anche se materialmente cambiate nel tempo, le fasi di prepara-

zione, lavorazione e stagionatura del Salame Cremona, si basano ancora oggi sugli stessi originali principi che, tramandatisi di generazione in generazione, si sono conservati fino ai nostri giorni. Ed è proprio grazie agli addetti alla produzione, con la loro ineguagliabile conoscenza delle carni, dalla scelta del tipo di materia prima alla preparazione, dall'insaccatura, nonché dal loro comportamento in un determinato ambiente geografico. Tutto ciò ha fatto sì che il Salame Cremona ha potuto conservare fino ai nostri giorni le proprie particolari caratteristiche organolettiche, tali da differenziarlo nettamente da altri salami prodotti in Italia o in altre aree della pianura Padana.

PRODOTTO IGP - Nel settembre 2003 il Ministero delle Politiche Agricole ha conferito al Salame Cremona la denominazione transitoria IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Le sigle D.O.P. e I.G.P. sono le sigle che identificano i prodotti agricoli protetti dall'Unione Europea,

ed entrambe le certificazioni sono state create e sono utilizzabili esclusivamente da prodotti con cui sussiste un forte ed indissolubile legame con il territorio di origine.

Nello specifico, la Denominazione di Origine Protetta è un luogo geografico che serve a designare un prodotto alimentare, le cui caratteristiche dipendono essenzialmente dall'ambiente geografico stesso, ovvero la compresenza sia dei fattori naturali sia di quelli che umani. Tutte le fasi di detto prodotto (produzione, trasformazione ed elaborazione) avvengono nell'area geografica individuata.

L'Indicazione Geografica Protetta designa anch'essa un prodotto alimentare originario di un determinato luogo, ma prevede che solo una delle fasi produttive avvenga nell'area di origine.

Nel caso della futura IGP "Salame Cremona" il-nesso con il territorio (in questo caso le Regioni di Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto) è rappresentato da tutta la fase di produzione e di affettamento; la materia prima infatti proviene dagli allevamenti in-

seriti nel circuito del Prosciutto di Parma e S.Daniele, che si trovano in 11 regioni italiane.

Sempre il regolamento CEE, per beneficiare di una DOP o di una IGP i prodotti devono essere conformi ad un disciplinare di produzione che comprenda il nome del prodotto con la denominazione d'origine o l'indicazione geografica, la delimitazione della zona, la descrizione del prodotto con le indicazioni delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e/o organolettiche, il metodo di ottenimento del prodotto, i riferimenti relativi alle strutture di controllo. Il riconoscimento comunitario costituisce, pertanto, una valida garanzia per il consumatore che, acquistando prodotti IGP, è consapevole di scegliere alimenti di qualità rispondenti a determinati requisiti e prodotti nel rispetto di precisi disciplinari.

Anche gli stessi produttori, con l'IGP, sono tutelati da eventuali imitazioni e concorrenza sleale (molto diffuse per il noto salame).