

Economia & Lavoro

Via libera alla Festa del Salame Cremona

Il 30 settembre e il 1° ottobre in piazza Duomo Pronti 10mila panini per la cittadinanza

DI ALESSANDRO ROSSI

Gastronomia, tradizione, cultura: questo il mix che farà da sfondo alla prima festa del Salame Cremona, una delle eccellenze del nostro territorio che, come si sa, ha ottenuto nel settembre 2003 dal Ministero delle Politiche Agricole la protezione nazionale transitoria come IGP (Indicazione Geografica Protetta).

La festa, organizzata dal Consorzio Salame Cremona, programmata per il 30 settembre e per il 1° ottobre, è stata presentata ieri mattina a palazzo del Comune dal Sindaco di Cremona, **Gian Carlo Corrada**, che ha fatto gli onori di casa, e dal presidente del Consorzio Salame Cremona, **Enea Gandolfi**, accompagnato dai membri del consiglio direttivo.

Presente anche il presidente del Consiglio comunale, **Maurizio Fanti**, **Giovanni Garavolli** di Assindustriali e **Pedrotta Gosti**, direttore della filiale cremonese di Banca Popolare di Milano.

La festa è stata articolata in tre momenti: *Primi e salame*, con la degustazione gratuita di almeno 10mila panini (ma Gandolfi ha garantito che ci sarà una buona scorta in caso di assalto da parte dei cremonesi, ndr); *«Come si faceva»*, una mostra fotografica con un'esposizione di attrezzature d'epoca e infine *«L'ora della merenda»* che, secondo gli organizzatori, dovrà coinvolgere soprattutto le scuole ed i ragazzi.

Autunno Pavese, presente la CCIAA di Cremona



La Camera di Commercio di Cremona sarà presente alla rassegna enogastronomica "Autunno Pavese" in svolgimento al Palazzo delle Esposizioni di Pavia fino a domenica 18 settembre. Lo stand della Camera di Commercio di Cremona vedrà protagonisti i prodotti tipici delle aziende del territorio cremonese. Promovono Cremona Padano, quattrotto Lombardo, Taleggio, Salva, Cremasco, Treccia d'oro, ufole, isolini, bussolano di Sorresina e spingarda di Crema, mostarde e tortoni. La manifestazione "Autunno pavese", senz'altro la più importante manifestazione enogastronomica del territorio pavese, attira ogni anno decine di migliaia di visitatori, attirati dalla possibilità di conoscere i prodotti del territorio. Nell'ambito dell'esposizione viene organizzata una serie di percorsi, con la degustazione di specialità preparate dai produttori del territorio. Per informazioni rivolgersi alla Strada del gusto del cremonese che danno vita ad una cena a base di prodotti tipici, nell'ambito delle manifestazioni promosse dal Sistema Turistico Po di Lombardia. Sempre ieri sera si è tenuta anche la distillazione delle paste ripiene con un confronto tra tortelli mantovani, maribini di Cremona, dei cuochi cremonesi e tortelli cremaschi dei fratelli Savi. La sfida dei salami cori in programma lunedì 18 settembre vedrà la partecipazione del Concochino cremonese. La rassegna "Autunno Pavese" comprende anche diverse mostre settoriali, legate soprattutto alle attività agricole e ospita anche esposizioni di altre province italiane.

Un percorso che abbia un'importanza che riveste l'importanza di valorizzazione delle eccellenze cremonesi, tra cui anche il Salame Cremona - ha dichiarato



Nell'immagine, la conferenza stampa a Palazzo del Comune con il sindaco Gian Carlo Corrada e il presidente del Consorzio Enea Gandolfi

La gastronomia è molto importante e questa iniziativa rappresenta sicuramente un modo di valorizzare anche le nostre risorse turistiche. Valorizzare 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». Sabato e domenica, dunque, grande festa all'insegna della genuinità. «Con i primi e salame offriamo gratis 10.000 panini a

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». Sabato e domenica, dunque, grande festa all'insegna della genuinità. «Con i primi e salame offriamo gratis 10.000 panini a

MEZZO
Pizza, Pasta & Caffè

CREMA - Via Milano, 75
Tel. 0373-230869
www.nuovomezzo.it
CHIUSO IL MARTEDI SERA

**Aperto tutti i giorni
a mezzogiorno
pizza e menu
a prezzo fisso € 9,50**

**BAR • TABACCHI
PIZZERIA • RISTORANTE
AMPIO PARCHEGGIO
VERANDA BAR**