

[panorama.it](https://www.panorama.it)

A Crema per scoprire il Salame Nobile: due giorni di festa golosa e popolare

Guido Castellano

4-6 minuti

la Festa del Salame Nobile Cremasco, con ricca agenda di appuntamenti si tiene il 5 e 6 aprile a Crema

L'aggettivo "nobile", di primo acchito, non viene in mente di abbinarlo al salame, prodotto popolare, da tagliare a fette generose e mangiare così, tutt'al più inserito in un panino. Nulla di più sbagliato, perché la nobiltà ha molto da spartire con il re del cibo popolare. Lo si scopre a Crema – anch'essa nobile, per via dei meravigliosi palazzi e di una storia che l'ha unita a Venezia per secoli – questo fine settimana, durante una kermesse che è calamita per tutto il circondario (la città è a metà strada tra Milano e Cremona) e richiama migliaia di persone: la Festa del Salame Nobile Cremasco, con ricca agenda di appuntamenti (i dettagli su www.comune.crema.cr.it.)

Verso la DeCo, Denominazione Comunale d'Origine

Ma che cos'è il Salame Nobile Cremasco? È un salame ottenuto solo con le parti nobili dei maiali. Non c'è un unico produttore, sono tanti, e tutti del territorio con perno Crema. Il Salame Nobile è una delle quattro eccellenze gastronomiche cremasche che hanno chiesto – la procedura è meticolosa e richiede tempo – il riconoscimento della DeCo, ossia la Denominazione Comunale d'Origine, certificazione che ha la funzione di legare un prodotto e le sue fasi di realizzazione a

un preciso territorio comunale. Il Salame è in corso d'opera, come il Tortello Cremasco (pasta ripiena fatta a mano, con ben 11 ingredienti che lo rendono un primo piatto di sorprendente dolcezza). Ha invece già ottenuto la DeCo il Mostaccino, biscotto speziato, base per il ripieno del tortello, e sarà presentato con tutti gli onori domenica mattina alla kermesse. C'è poi, in ultimo ma non ultima, la Spongarda, torta con frutta secca, canditi e spezie: inizierà il percorso per arrivare anch'essa all'ambita certificazione.

“Per il Salame Nobile”, ricorda l'assessore al commercio, ambiente e mobilità Franco Bordo, “abbiamo fatto una serie di audizioni, ne avremo anche la settimana entrante, con il distretto veterinario. Il disciplinare indicherà che i maiali da cui viene prodotto devono essere rigorosamente nati e allevati in Lombardia. Su questo siamo rigidissimi”.

Incontri, concerti e gara

Intanto, mentre il Comune di Crema, guidato dal sindaco Fabio Bergamaschi, lavora per l'ottenimento, che festa sia. Tutta la città è coinvolta, con fulcro Piazza Duomo, dove si tengono i talk, gli incontri e aprono i banchetti. Perché il Salame Nobile, oltre che dar corso a una gara tra produttori con premiazione finale, si può comprare e degustare, accompagnato da altre delizie del territorio, come si conviene a una festa dal sapore popolare. Un po' come a Milano, dove la design week spopola negli eventi del Fuori Salone, così a Crema ci sono gli appuntamenti Fuori Piazza, con showcooking, presentazioni di libri, merende al parco e altro. Viene rinnovato, quest'anno, il patto di gemellaggio tra Crema e la città francese di Melun, fratellanza che dura da 25 anni. Unione che porterà il segno subito dopo l'inaugurazione ufficiale della kermesse, alle ore 11 di sabato 5 aprile, con l'assaggio “baguette e salam” a cura del locale Istituto Sraffa. Ci saranno poi laboratori per bambini; una sfilata

musicale; testimonianze di ristoratori eccellenti come Fortunato Amatruda (se passate da Crema, assaggiate la sua pizza da Anima Romita); la maratona culturale in occasione dei 500 anni del Palazzo Comunale; il già citato Mostaccino raccontato da Roberta Schira, scrittrice e Gran Maestro della Confraternita del Tortello Cremasco, e Annalisa Andreini, food blogger e componente della commissione comunale per la DeCo; incontri sulla cucina cremasca con Clemy Lupo Stanghellini e Antonio Bonetti. La giuria della gara del salame è presidiata da Stefano Fagioli, chef e patron del celebre Via Vai a Ripalta Creamasca, una delle migliori vere trattorie del nord Italia. Per la festa, numerosi locali mettono in carta prodotti tipici del Cremasco. Non ci si può proprio sbagliare: le tentazioni golose sono ovunque, e tutte nobili.