

...In 20mila alla festa del salame

Crema, 07 aprile 2025

(Annalisa Andreini) È dell'azienda agricola Brugnote di Trigolo il miglior salame nobile cremasco della terza edizione della festa del salame nobile.

A conclusione della kermesse dedicata al Salame nobile cremasco la giuria della tradizionale gara del salame, curata dalla Pro loco cittadina, ha decretato come vincitore la Cascina Brugnote di Trigolo.

Intorno alle 16.30 la giuria, presieduta da Stefano Fagioli, chef del ristorante Via Vai di Ripalta Cremasca nonché storico rappresentante delle Tavole Cremasche e da Roberta Schira (critica gastronomica), Vincenzo Cappelli (presidente Pro loco), Attilio Maccoppi (norcino e membro della commissione DeCo), Francesco Mariani (norcino) e Sante Barbatì (critico gastronomico) ha proceduto all'analisi e all'assaggio degli 11 salami in gara.

I salami cremaschi sono stati giudicati secondo dei parametri ben precisi, a cominciare dall'aspetto esterno fino alla composizione del prodotto, dai tagli di carne utilizzati fino ai mesi di stagionatura.

E proprio sui mesi di stagionatura si è soffermata la giornalista e scrittrice Roberta Schira, proponendo, per il prossimo anno, un disciplinare più stringente per i salami in gara.

“La differenza di punteggio con gli altri concorrenti è stata comunque minima”- ha dichiarato il presidente Fagioli.

Il vincitore è stato poi premiato sul palco dal sindaco Fabio Bergamaschi insieme agli assessori al commercio e alla cultura di Crema Franco Bordo e Giorgio Cardile.

La cascina Brugnote, immersa nella campagna cremasca, si dedica all'allevamento suinicolo e alla produzione di salumi a km zero con un profondo legame con il territorio e con la tradizione.

Si chiude così in bellezza la kermesse dedicata al Salame Nobile Cremasco, che ha visto transitare in piazza Duomo in questi due giorni 20mila presenze, tra cittadini e turisti, curiosi di visitare la città e di degustare non solo il salame ma anche i tanti prodotti gastronomici locali.

Dei 46 espositori presenti quest'anno 18 erano produttori e venditori di salame.