

Salame nobile In 20mila per le fette cremasche

Cala il sipario sulla due-giorni di festa, il podio all'azienda agricola Brugnole di Trigolo

sieme agli assessori al Commercio **Franco Bordo**, al Turismo **Giorgio Cardile** e ad **Alessia Bressani** dell'ufficio di staff del primo cittadino. «La stima è che in queste due giornate ci siano stati almeno 20mila transiti in piazza Duomo – ha evidenziato Bergamaschi – non possiamo che essere soddisfatti per il successo della manifestazione». Presenze non solo dal Crema, ma anche da molte altre zone della Lombardia, a cui si sono aggiunti i turisti in città per visitare i luoghi del film *Chiamami col tuo nome* e la delegazione del comune francese di Melun, gemellato con Crema. E non sono mancate neppure le performance artistiche-teatrali. Tanta voglia di assaggiare salame, ma anche di scoprire i segreti dei vari prodotti cremaschi. Ottimi gli affari per i 46 espositori. Ci sono stati stand che, alle 17 di ieri, avevano esaurito le scorte. In piazza hanno trovato posto 18 venditori e produttori del salame nobile cremasco, 14 di gastronomia mista, prodotti da forno, mostarde e altri



Organizzatori amministratori comunali e concorrenti della gara del salame sul palco. Accanto e sotto stand e l'incontro sul mostaccino con **Barbara Donarini**, **Roberta Schira** e **Annalisa Andreini**



■ **CREMA** Una due-giorni da 20mila presenze. Si è chiusa ieri sera la terza edizione della Festa del salame nobile cremasco in piazza Duomo. La seconda giornata della kermesse è stata caratterizzata da una serie di appuntamenti dedicati al gusto, a cominciare dall'incontro di metà mattina, quando sul palco sono salite la giornalista gourmet **Roberta Schira** e la food blogger **Annalisa Andreini**, per dialogare con **Barbara Donarini** sulla Denominazione comunale di origine, ormai prossima ad essere assegnata al biscotto mostaccino, ingrediente fondamentale del ripieno dei tortelli dolci cremaschi. Il pomeriggio, invece, è stato incentrato sulla



gara del salame, con 11 produttori di nobile cremasco che hanno candidato i loro pezzi pregiati. A guidare la giuria lo chef **Stefano Fagioli**. Una scelta non facile quella toccata agli esperti,

anche per le differenti stagionature degli insaccati presentati dai concorrenti. «Per la prossima edizione – ha suggerito Schira, a sua volta in giuria – si potrebbe pensare a un discipli-

nare più stringente, che fissi ad esempio un periodo minimo e massimo di stagionatura del prodotto». Alla fine l'ha spuntata l'azienda agricola Brugnole di Trigolo, ma come ha ammesso lo



stesso chef cremasco, «la differenza di punteggio con gli altri concorrenti è stata davvero risicata». In chiusura, il commiato del sindaco **Fabio Bergamaschi**, sul palco per le premiazioni in-

salumi, quattro banchi di ortofrutta, altrettanti di formaggi e birrifici artigianali. Tutti del territorio. In più tre stand di vini delle zone vicine.