

Sabato 20 e Domenica 21 Aprile 2024
nel Centro storico delle Città,
si terrà la seconda edizione della
Festa del Salame Nobile Cremasco,
organizzata dal Comune di Crema
in collaborazione con
il Comitato Promotore.

La prima edizione, quella
dello scorso anno, ha registrato
un grande successo ed è stata
l'occasione per far conoscere
ed apprezzare le qualità
del salame cremasco,
uno dei prodotti più pregiati
della gastronomia lombarda,
insieme agli altri prodotti
tipici del nostro territorio.

Quest'anno vogliamo fare un altro
passo in avanti: la festa di questa
primavera farà da volano
per il riconoscimento della
**Denominazione Comunale di Crema
al Salame Nobile Cremasco**.

La DeCo, recentemente introdotta
dal Consiglio Comunale, intende
proteggere il prodotto originale,
preservando le caratteristiche
distintive, garantendo la continuità
della produzione e la promozione
di un prodotto tipico, stimolando
l'economia della comunità locale.

Di questo parleremo nel Convegno
di apertura della manifestazione,
ma intanto Buona Festa a tutte
e a tutti.



ANTEPRIMA EVENTO VENERDÌ 19 APRILE

ore 17.00
Palazzo Comunale
Sala Ricevimenti

DENOMINAZIONE COMUNALE

La DeCo istituita
dal Comune di Crema per la
tutela e la valorizzazione
dei prodotti tipici locali.

IL LOGO DECO
Identità e strumento
per un marketing
territoriale efficace.

Il Salame Nobile Cremasco
pioniere della DeCo di Crema?

Intervengono al Convegno
di apertura della manifestazione:

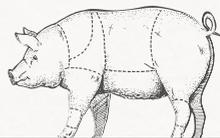
Andrea Badioni
Presidente Confcommercio Cremona

Roberto Bernocchi
Vicepresidente CNA Cremona

Vincenzo Cappelli
Presidente Proloco Crema

Fabiano Gerevini
Presidente Strada del gusto
cremonese

Riccardo Crotti
Presidente Confagricoltura
Lombardia



20 - 21 aprile
Mostra degli
attrezzi
del norcino

Portici
Palazzo Comunale

SABATO 20 APRILE 2024 CREMA - PIAZZA DUOMO

ore 9,00
APERTURA 2° EDIZIONE
FESTA DEL SALAME NOBILE CREMASCO

ore 10,00
PRESENTAZIONE MOSTRA
ATTREZZI STORICI DELLA NORCINERIA

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00
SALITA AL CAMPANILE DEL DUOMO
E VISITA ALLA CRIPTA DELLA CATTEDRALE

ore 11,00
INAUGURAZIONE UFFICIALE
DELLA MANIFESTAZIONE
a seguire assaggio di salame,
con la collaborazione
dell'Istituto Sraffa

ore 14,30
VISITA GUIDATA ALLA CITTÀ,
a cura della ProLoCo

ore 15,30
DISEGNI SENZA MATITA
Laboratorio per bambini
Coldiretti

ore 16,45
FOLK E SALAM
Concerto con
Two Blue Irish Folk

ore 18,00
LA SPONGARDA? PARLIAMONE!
Incontro con i Maestri
pasticceri custodi
del dolce cremasco

ore 19,00
UN BICCHIERE DI VINO
CON UN PANINO...
Aperitivi cremaschi con
la musica di Matteo Spinelli
e Davide Bussoleni

ore 21,00
CHIUSURA STAND



i Fuori Piazza EVENTI ORGANIZZATI IN ALTRE LOCATION

dalle ore 12,00 alle ore 14,00
RISOTTO CON LA PASTA DI SALAME
Presso le Bontà del Borgo
in via Mazzini, 56
Confcommercio

dalle ore 16,00
MERENDA AL PARCO
Presso il Campo di Marte.
Pane e salame
e stuzzichini vari
Cooperativa Arcobaleno

Dalle ore 17,00 alle ore 20,00
TORTELLI CREMASCHI
Produzione in diretta
e showcooking con
degustazione e vendita
Presso le Bontà del Borgo
in via Mazzini, 56
Confcommercio

In occasione della Festa del salame,
la Giostra antica originale dell'800
con cavalli in legno.



PIAZZA GARIBALDI - CREMA

Presenta e coordina gli eventi **Barbara Donarini**

DOMENICA 21 APRILE 2024

CREMA - PIAZZA DUOMO

ore 9,00
APERTURA FESTA



ore 10,00
VISITA GUIDATA AL COMPLESSO
DEL SAN DOMENICO

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00
SALITA AL CAMPANILE DEL DUOMO
E VISITA ALLA CRIPTA DELLA CATTEDRALE

ore 10,30
I SEGRETI DI PIA E ROSETTA:
OMAGGIO ALLA CUCINA CREMASCA

ore 11,30
MAIALE FELICE, SALAME BUONO
Buone pratiche per il
benessere animale e il cibo
di qualità, dialogo con:
Enrico Locatelli
Medico veterinario,
Presidente di Coldiretti
Cremona
Roberta Schira
Scrittrice, gourmet,
critica gastronomica



ore 12,00
APERITIVO CREMASCO
Proposto da ANGA
Associazione Nazionale
Giovani Agricoltori

ore 14,30
VISITA GUIDATA AL COMPLESSO
DEL SAN DOMENICO

ore 15,00
ESIBIZIONE DELLE MAJORETTES
DI PANDINO, CON LA BANDA
DI OMBRIANO

ore 15,30
BESTIARIO E DINTORNI
Poesie e aneddoti
in vernacolo cremasco con
Valeriano e Rosellina Poloni
disegni di **Romana Bonizzi**

ore 16,00
LE POLPETTE DI CREMA
Continua la favola
del Sig. Salame.
Evento per bambini
con merenda, a cura di
Annalisa Andreini



ore 16,30
INIZIO GARA DEL SALAME
Presidente della Giuria
Carlo Alberto Vailati
Chef cremasco
Evento a cura
della ProLoco

ore 18,00
PREMIAZIONI

ore 18,30
MUSICA E DEGUSTAZIONI
con **The Naamloos**

ore 20,00
CHIUSURA DELLA MANIFESTAZIONE



i Fuori Piazza

EVENTI ORGANIZZATI IN ALTRE LOCATION

Ore 12,00
SALAME AL PARCO
Pranzo con i prodotti
del territorio a prezzo
convenzionato
Campo di Marte
T. 366 89 67 894
Cooperativa Arcobaleno

Ore 12,30
VINERIA FUORI PORTA
Via Matteotti 13
CREMA IN TAVOLA
Pranzo con menu' dedicato
e vini in abbinamento.
Menu':
Il salame cremasco
in tre stagionature.
Risotto con pasta
di salame e salva.
Bocconcini di manzo
e pipetto.
Il tortello cremasco
nel dessert.
Prenotazione obbligatoria
T. 0373 83747

Ore 18,00
Sala dei Ricevimenti
Palazzo Comunale
CHAMPAGNE E SALAME
Specialità e tradizione
si incontrano
Evento 3Brien
Degustazione di Champagne
abbinata ai prodotti
tipici del territorio.
Accompagneranno
le degustazioni
Federico Boverini
Master Sommelier
Annalisa Andreini
Food Blogger
Prenotazione obbligatoria
T. 377 36 31 488 - T. 339 21 16 182

MENU' O DEGUSTAZIONE CON I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

RISTORANTI, BAR E TRATTORIE ADERENTI

ALCAMPO CAFE'

Bar - Tavola calda
Parco Campo di Marte
T. 348 25 64 821

AL DOMM

Bar - Tavola calda
Via XX Settembre, 34
T. 0373 84 722

AMOS PLATZ

Birreria - Ristorante
Via G. Mazzini, 80
T. 0373 83 814

CIRCOLO

ARCI S. BERNARDINO
Bar - Tavola calda
Via XI Febbraio, 14
T. 345 15 40 606

BAR BETTOLINO

Bar - Tavola calda
Via XX Settembre, 34
T. 0373 63 06 79

BAR DUOMOCAFE'

Bar - Tavola calda
Piazza Duomo, 13
T. 0373 25 73 10

BAR MARINI

Bar - Tavola calda
Piazza Duomo, 3
T. 0373 47 05 16

VINERIA FUORIPORTA

Ristorante
Via G. Matteotti, 15
T. 0373 83 747

CAFFE' NAZIONALE

Bar - Tavola calda
Via XX Settembre, 151
T. 0373 84 287

CALICANTUS

Bar - Ristorante
Piazza Duomo, 5
T. 0373 18 53 669

CASCINA LOGHETTO

Agriturismo - Ristorante
Via Milano, 4 
T. 0373 23 02 09
Cucina Senza Glutine

GGLACE

Gelateria - Tavola calda
Piazza Duomo, 8
T. 0373 85 768

INVITO PIU'

Ristorante - Pizzeria
Via Libero Comune, 15
T. 0373 85 266

IL NUOVO RIDOTTINO

Ristorante
Via A. Fino, 1
T. 0373 25 68 91

LA SPAGHETTERIA

Via Sinigaglia, 4/A
T. 335 65 52 041

MC DONALD'S - Crema

Via Milano
T. 0373 55 41 37

SANTA LUCIA

Pizzeria - Ristorante
Via Bramante, 106
T. 392 45 43 800

SOTTOVENTO WINE BAR

Largo della Pace, 4
T. 340 26 07 619

STATI UNITI

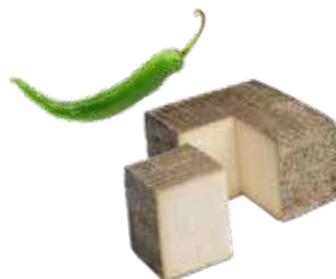
Bar - Trattoria
Via E. Martini, 10/C
T. 0373 82 675

TRECCIA D'ORO

Pasticceria
Piazza Garibaldi, 77
T. 0373 25 76 43

LE VILLETTE

Trattoria
Via Podgora, 2
T. 0373 82 479



ATTIVITA' COMMERCIALI PARTECIPANTI

CAMELIA

Drogheria - Tea Shop and Store
Via Cavour, 9
T. 0373 86 112

COLTELLERIA COMPOSTELLA

Via Mazzini, 20
T. 0373 25 77 51

FIELMANN OTTICA

Via Mazzini, 5
T. 0373 19 77 800

FORME

Articoli per la casa
Via Cavour, 23
T. 0373 84 070

GUARNERI OTTICA

Via Mazzini, 87
T. 0373 25 65 19

VIA XX SETTEMBRE, 51

T. 0373 25 77 88

L'ANTICA MERCERIA

Via Matteotti, 7
T. 0373 25 62 21

PELLE E CUIO BAZAR

Piazza Garibaldi, 73
T. 0373 25 79 13

PARTNER EVENTO



Terre
del Cremasco



SPONSOR SOSTENITORI



www.lafuturasalumi.it



Via Mazzini, 58 - CREMA - P.zza Fulcheria, 30

Azienda Agricola



Via Cantoni, 1 - CREMA



www.3brien.com



www.stampaquick.it