

Intervista al Presidente del Consorzio Salame Cremona IGP

written by Rivista di Agraria.org | 11 febbraio 2017

Abbiamo intervistato il Presidente del Consorzio di Tutela [Salame Cremona IGP](#), Fabio Tambani.



Salame Cremona IGP



Fabio Tambani, Presidente del Consorzio Salame Cremona IGP

Cremona è nota in tutto il Mondo per la liuteria, il Torrazzo, il torrone e il salame. Quali sono le caratteristiche principali che lo distinguono da altri salami italiani?

Il Salame Cremona IGP si caratterizza in quanto è ottenuto, partendo da suini pesanti, selezionando le parti nobili della carne. Una seconda caratteristica è, certamente, la presenza dell'aglio pestato e spalmato nell'impasto, nonché l'aggiunta, oltre che del sale, anche di spezie e pepe in grani. Il salame risulta così aromatizzato, speziato e profumato al palato e di un colore rosso intenso che sfuma gradatamente nel bianco delle parti adipose e va stagionato in base alla pezzatura, da un minimo di 5 settimane per la pezzatura più piccola a oltre 4 mesi per le pezzature grandi, conservando sempre morbidezza e pastosità.

Qual è la zona di produzione del Salame Cremona IGP?

La zona di produzione comprende i territori di Lombardia, Emilia Romagna, Veneto e Piemonte. Tuttavia, considerando che, storicamente, la produzione del salame è il risultato di una tradizione circoscritta ai territori di appartenenza, il Salame Cremona IGP viene prodotto nella bassa Lombardia, tra Cremona, Brescia e Mantova.

Quali sono i numeri del vostro Consorzio (produttori, quantità prodotte e fatturato complessivo)?

Nel corso degli anni abbiamo assistito ad un progressivo incremento produttivo, sempre nella considerazione che stiamo parlando di un prodotto ancora artigianale, passando dai 181.000 kg del 2006 ai quasi 300.000 del 2016. Le aziende certificate sono 6 e, tra i soci, viene annoverato anche un affettatore. Il fatturato si aggira intorno ai 4 milioni di euro.

Anche grazie a Expo 2015, il settore agroalimentare italiano è in forte crescita, soprattutto per quanto riguarda le esportazioni. E voi?

Non è possibile quantificare in maniera precisa il volume complessivo nel corso degli anni, come invece è possibile per la produzione, la cui certificazione obbligatoria consente di ottenere le esatte quantità prodotte. Tuttavia possiamo constatare quanto interesse suscitò il prodotto confezionato, modalità di vendita generalmente apprezzata nei mercati del nord Europa (Germania in particolare), che ha visto le relative quantità incrementarsi nel corso degli anni, raggiungendo, nel 2016, quasi 500.000 confezioni.

Il Cremonese è una zona ricca di produzioni tipiche e di antiche tradizioni culinarie. Qual è il modo migliore di apprezzare le qualità organolettiche del salame di Cremona?

All'intenditore, come al comune commensale, salterà subito all'occhio il colore rosso intenso ed il profumo tipico e speziato. Al taglio, poi, il salame si presenta generalmente morbido, anche se di stagionatura più avanzata. Legato alla tradizione è il consumo con il pane, magari quello biscottato, accompagnato da spumeggianti vini rossi delle vicine province di Parma, Mantova o Pavia.



Stagionatura del Salame Cremona IGP

A cura di Marco Salvaterra.

11/02/2017