



Festa del Salame di Cremona, dal 9 all'11 ottobre tradizione, gusto e novità

28 Luglio 2026 

CREMONA – Un violino fatto interamente di salame, la tradizione del territorio, un hamburger di salame e cioccolato, un salame totalmente vegetale: la Festa del Salame di Cremona arriva alla sua ottava edizione, dal 9 all'11 ottobre, con un programma pensato per sorprendere anche chi il salame crede di conoscerlo già.

Tre giorni nel centro storico di Cremona in cui la tradizione salumiera si mescola a contaminazioni, sperimentazioni e accostamenti inaspettati. L'organizzazione è affidata, come sempre, a SGP Grandi Eventi, società specializzata in eventi en plein air e marketing territoriale legato all'enogastronomia.

A dare il tono all'edizione 2026 sono soprattutto le novità in degustazione, con il debutto del Ciokoburger e del Salame Veg oltre a una serie di originali "contaminazioni" gastronomiche. Tra queste spicca il Salame alla Birra, protagonista grazie alla presenza di tre aziende che utilizzano birra nell'impasto, affiancato dalle sorprendenti Salami Chips, dal gusto intenso e croccante, ed esperienze molto "hot" per chi ama il piccante.

La Festa del Salame non è però solo sperimentazione, è anche eccellenza. La rassegna "Salami Stellati" porta a Cremona tre specialità già premiate in importanti competizioni italiane e realizzate con ingredienti fuori dagli schemi. Territorio e tradizione saranno invece al centro dei due appuntamenti di "Passione Cucina", durante i quali la Strada del Gusto Cremonese e il neonato Distretto del Cibo Cremasco proporranno un percorso gastronomico costruito attorno ai prodotti simbolo del territorio, raccontandone qualità, storia e identità.

Anche le installazioni scelgono la strada della sorpresa. Un must ormai molto atteso dal pubblico, quello delle creazioni artistiche realizzate con il protagonista della kermesse, quest'anno si esprimerà attraverso un Maxi Violino di Salame alto 2, 5 mt, realizzato con pasta di salame Cà dell'Ora in omaggio alla tradizione liutaria cremonese, e attraverso il Cuore di Salame, una composizione di circa 2x2 metri formata da panini farciti al salame, pensata come un cuore pulsante nel cuore della città.

Tra gli appuntamenti speciali, il Premio Oscar del Salame ad **Andrea Impero**, chef stellato che ha creato un esclusivo salame con maiale Cinturino Nero Umbro e Champagne Nicolas Feuillatte, servito come apertura del menu degustazione del suo ristorante Elementi Fine Dining (1 stella Michelin). Immane anche per il 2026, il Premio Bontà, che verrà conferito



a **Giuseppina Biaggi**, presidente della Cooperativa Nazareth, per il progetto Forno di Comunità, che usa la panificazione come strumento di inclusione sociale, formazione e partecipazione.

A rendere l'esperienza ancora più immersiva, spettacoli itineranti e giochi antichi pensati per un pubblico di ogni età, in un centro storico che dai Giardini di Piazza Roma a Corso Garibaldi, passando per Corso Campi e Corso Cavour, si trasforma per tre giorni in un percorso di scoperta tra produzioni artigianali provenienti da tutte le regioni italiane e da oltre confine.