

L'assessore regionale Rolfi alla Festa del Salame a Cremona: "Dobbiamo tutelare i nostri prodotti"

CREMONA, 26 ottobre 2019-"A noi interessa sostenere, aiutare a crescere e conquistare nuovi mercati e raccontare meglio le produzioni di qualità: la forza delle DOP, delle IGP delle produzioni tipiche e dei circuiti di qualità e di quelle che a cascata riescono a garantire una maggiore remunerazione della materia prima agli agricoltori, che rafforzano la filiere rappresentano la forza della istintività della produzione agricola lombarda". Così **Fabio Rolfi**, assessore regionale all'agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia, che oggi ha inaugurato la Festa del Salame di Cremona che si sta tenendo questa fine settimana nel centro storico di Cremona. Alla cerimonia di inaugurazione della festa erano presenti anche l'assessore regionale al Territorio e Protezione civile **Pietro Foroni**, il consigliere regionale **Matteo Pilloni** e il sindaco della città **Gianluca Galimberti**.

L'assessore Fabio Rolfi ha poi invitato i produttori a fare squadra. "Crediamoci – ha esortato l'assessore regionale – aumentiamo i numeri, perché è la certificazione di qualità quella che differenzia la produzione agricola alimentare lombarda. Noi non vinciamo nel mondo con una competitività basata sui costi di produzione, che da noi sono più alti: è la qualità, la distintività, il contenuto di tradizione, di storia e di garanzie sulla filiera che certificazione garantisce. Chiedo al territorio di crederci, di fare gioco di squadra, perché abbiamo risorse straordinarie da valorizzare. Noi poi aiutiamo la squadra a vincere.

La Festa del Salame, che si tiene dal 25 al 27 ottobre per le vie del centro storico di Cremona, costituisce l'unica fiera in Italia dedicata esclusivamente al salame e permette di far assaggiare e acquistare salami artigianali che provengono da tutto il paese. Alle 10 di domenica mattina, poi, verrà alzato il velo su quello che sarà la star dell'evento. Un maxi panino di 10 metri realizzato dal Panificio Generali che verrà farcito dal gustosissimo salame Negroni. Una volta finito il panino verrà prima presentato alla stampa e alla cittadinanza e poi sarà diviso in porzioni e servito al pubblico. "Prodotti tipici come il salame, celebrato oggi a Cremona, sono espressione di un 'unicum' tutto lombardo che ha sue particolari e interessanti declinazioni in ogni parte della nostra Regione, da Varzi a Mantova, da Bergamo a Brescia, da Lecco alla Brianza, solo per citare alcune aree vocate – ha sottolineato l'assessore regionale al Territorio **Pietro Foroni – Se poi aggiungiamo le eccellenze dei nostri formaggi, di cui Lodi è espressione, e le bellezze artistiche e architettoniche, il nostro obiettivo è favorire link tra i territori in modo da creare reti virtuose che incuriosiscano i turisti e li affascinino". Per fare in modo che la produzione di qualità sia veramente un volano per il turismo.**