

Un panino al salame lungo 10 metri

Pubblicato: Domenica 27 Ottobre 2019



Svelato questa mattina a Cremona alla **Festa del Salame** un **panino di 10 metri** realizzato dal Panificio Generali e farcito dal gustosissimo salame Negroni, stamattina, in centro a Cremona tutti erano lì per ammirarlo. E per gustarlo.

La grande differenza tra una produzione artigianale e industriale è proprio il tempo, la lunga lievitazione, che combinata con la qualità della farina permette di ottenere un sapore unico che da risalto ai profumi del salame.

La merenda tradizionale e genuina per eccellenza ma in versione maxi. Un lavoro collettivo per concludere la super farcitura di salame, un vero e proprio orgoglio del “made in Italy”, che unisce tutti da nord a sud, una vera e propria opera d’arte, che ha deliziato grandi e piccini, un piacere per gli occhi ma soprattutto per il palato.

«**Questo pane è stato realizzato con farina di tipo 2 macinata a pietra** e un’aggiunta di farina di semola siciliana – dice Emanuele Generali, titolare del panificio – senza nessun tipo di additivo che cambi il sapore del pane. La vera difficoltà è stata riuscire a trovare il giusto equilibrio per realizzare un pane rustico con una giusta crosticina esterna e al tempo stesso una mollica morbida che esalti i sapori ed i profumi del salame e che non si spezzi nel taglio. Per farcire questo maxi panino sono stati utilizzati 8 metri di salame Negroni».

Grande successo di pubblico che ha partecipato alla farcitura e soprattutto all’assaggio della merenda tradizionale e genuina più diffusa, pane e salame.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it