



COMUNICATO STAMPA N. 6

Motori e Sapori alla 16^ Coppa Feraboli

Motori e Sapori: sono due golosi “ingredienti” del Rally Coppa Feraboli. Si celebra, anzitutto l’attualità di una gara che ha visto i grandi campioni sfidarsi sulle strade cremonesi. La passione per la velocità ha radici antiche: su queste stesse strade negli anni venti del Novecento, si correva il Circuito di Cremona da molti ritenuto il più bello e il più veloce al mondo. Non a caso qui debuttò Nuvolari.

Ma oltre ai motori c’è tutto un territorio da vedere e da scoprire nella sua completezza, luogo in cui l’arte e la cultura abbracciano la tradizione enogastronomica, dove la magia di una campagna lussureggiante incontra l’incanto di antiche cascate e diventa pura scoperta se innaffiata dai vini d.o.c. e sublimata dai sapori intensi e delicati dei piatti tipici.

La Coppa Feraboli svela queste magie in tre tappe da scoprire e gustare.

CONTROLLO TIMBRO 1 – degustazione prodotti caseari ditta Auricchio

La storia del Provolone più buono del mondo inizia nel 1877 con il segreto di Gennaro Auricchio: un caglio speciale che dona al Provolone un sapore unico e inconfondibile. Nel 1976 la produzione si concentra in Pianura Padana, nel moderno stabilimento di Pieve San Giacomo, alle porte di Cremona. Qui entrano giornalmente quattromila quintali di latte “caldo”, a testimonianza che l’approvvigionamento di latte giunge da oltre 100 allevamenti che sono situati al massimo entro un raggio di cento chilometri.

RIORDINAMENTO A - brindisi con i prodotti della Casa Vinicola Decordi

La Coppa Feraboli celebra i suoi Campioni. Ma il passato è tanto più importante quanto riesce ad essere un viatico per il futuro. Così i piloti che hanno disputato la gara tra il 1972 ed al 1990 si uniranno ai loro giovani colleghi, talora figli o nipoti, per brindare alla rinascita della manifestazione nel segno della passione per il motor sport. E per un brindisi nulla di meglio degli aromi profumati di un vino della Casa Vinicola Decordi, nata nel 1921 da un’osteria familiare, dove si servivano cibi e vini della tradizione della Bassa Padana cremonese, ed oggi realtà importante realtà del mercato nazionale ed estero grazie ad una diversificata proposta della migliore tradizione vitivinicola italiana.



CONTROLLO TIMBRO 2 - degustazione di prodotti delle ditte Santini e Sperlari

Sosta gourmet a Torre de' Picenardi dove la Pro Loco offre ai concorrenti una sosta gourmet a base dei prodotti tipici più appetitosi. I salumi freschi e stagionati s'impongono per gusto e varietà.

Il salumificio Santini nasce a San Lorenzo Picenardi per iniziativa di Piero Santini. L'attività consegue un buon successo e ciò consente la creazione di nuovi stabilimenti e punti vendita: è un passo significativo che consente un approccio diretto al mercato ed alle sue esigenze. Da ciò Santini ha tratto spunto per spendere capacità ed esperienza in nuove proposte produttive che accompagnano e arricchiscono la tradizionale gamma di salami e cotechini.

Il dolce tipico ha invece la fragranza del miele e delle mandorle. Da oltre 180 anni il Torrone Sperlari delizia i palati di grandi e piccini. Il segreto di questo successo sta nel coniugare tradizione e modernità, passato e futuro, antiche ricette e nuovi gusti, eccellenti materie prime e tecniche produttive all'avanguardia. Sperlari ha conservato la passione artigiana, unendola alla garanzia di una forte capacità manageriale.

