

# E' festa a Cagli con "distinti salumi"

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Successo di pubblico per "distinti salumi" una fetta di salame come monocolo, una di mortadella ripiegata a mo' di farfallino e una di prosciutto al posto del classico fazzoletto da taschino: gli orpelli dell'elegante signore in cilindro e marsina del manifesto trovano gustosa sintesi nel titolo che si dà la rassegna nazionale di Cagli, giunta alla sua V edizione. Con "Distinti salumi" una piccola città d'arte dichiara nobili sentimenti verso i suoi prodotti della norcineria aprendo loro nei primi tre giorni di maggio chioschi, piazze, cortili e dimore gentilizie. I laboratori del gusto targati Slow Food interessano le sale secentesche di Palazzo Felici per dotti abbinamenti tra rosati e prosciutti di montagna, Verdicchio di Matelica e tonno, salumi da cuocere e vini marchigiani, wurstel o insaccati olandesi e birre, e, dulcis in fundo, salami di cioccolata e whisky. Costa solo 5 euro l'accesso ai cortili del sale per scoprire quanta varietà si cela dietro i salumi interi (Palazzo Felici), crudi (palazzo Marcelli), particolari (Palazzo Episcopale), e . cotti (palazzo Mochi-Zamperoli). Lo spiedo di cinta senese, la salsiccia, "matta" quella meranese, ogni sera a piazza delle Erbe in onore della salumeria cotta allo spiedo e alla griglia.