

Per tutto il periodo di apertura della
Festa dla salama da tai,

sarà visitabile in orario dalle 20.00 alle 23.00
la Mostra **"TERRE DEL MULINO DEL PO"**
i Mestieri Antichi, la Civiltà Contadina,
e il Collezionismo.



ATTIVITÀ CON LE SCUOLE



Mostra "TERRE DEL MULINO DEL PO" 2025

Via Repubblica 4 Guarda Ferrarese (Riva del Po)

Aperta dal 10 maggio al 19 ottobre nei seguenti orari:

al sabato dalle ore dalle 15,30 alle 19,00

la domenica e festivi dalle

ore 9 alle 12,00 e dalle 15,30 alle 19,00.

INGRESSO LIBERO E GRATUITO

30^a Festa dla Salama da tai



**30 - 31 maggio · 1 - 2 · 6 - 7 - 8
13 - 14 - 15 giugno 2025**



**SOSTIENI IL VOLONTARIATO LOCALE
DONANDO IL 5X1000 ALL'ASSOCIAZIONE
c.f. 93020550385**

Apertura ristorante dalle ore 19 alle 22.30

info@festasalama.it

www.festasalama.it

info 351 7676120



seguici su 



con il Patrocinio del Comune di Riva del Po

30^a Festa dla Salama da tai a Guarda Ferrarese (FE)

**30 - 31 maggio
1 - 2 · 6 - 7 - 8
13 - 14 - 15
giugno 2025**

Ferrara
terra e acqua

ideazione e stampa Grafiche in Piastrello 0425 641831



Seguici su



30^a Festa da Salama da tai

Paese che vai,
sagra che trovi.

Andar per sagre è particolarmente coinvolgente. C'è un momento in cui risvegliare tutti i 5 sensi è possibile: ammirare i colori delle squisitezze, annusare gli aromi, toccare con mano, assaporare ogni sorta di prelibatezze e ascoltare l'allegro vociare tra gli stand.

Grandi appuntamenti alla scoperta di specialità esclusive locali pronte a soddisfare tutti i palati e tutte le tasche mantenendo un livello qualitativo sempre molto elevato. Regina della festa è la "SALAMA DA TAI" l'insaccato tipico locale dal gusto ricco e dall'aroma caratteristico, prodotto artigianalmente dai volontari del paese secondo i vecchi metodi utilizzando esclusivamente carne di suino, sale, pepe, aglio, vino e.... tempo, passione e maestria. La salama da tai va consumata cruda, tagliata a fette e preferibilmente accompagnata dal melone.

info@festasalama.it
www.festasalama.it
info 351 7676120
festasalama@pec.it

LA TRADIZIONE IN TAVOLA

Menù della Festa

Aperitivo di benvenuto

Affettati misti

Cappellacci con zucca

Cappelletti

Ravioli salama da tai e ricotta

Garganelli al sugo di cotechino

Salama da tai

Salamina da sugo

Salame ai ferri

Costata di suino

Filetto di maiale

Formaggi misti

Coppia di pane ferrarese

Dolci



dolci vari