



ENOGASTRONOMIA: TRENTINO AL VIA CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

In gara oltre 200 produttori e 300 eccellenze nazionali. Il primo maggio la selezione dei prodotti trentini, a giugno la finale. Al concorso, organizzato dall'Accademia delle 5T, partecipano solo i migliori salumi. Quelli buoni, naturali, senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppressate calabresi. La sfida e' arrivata verso il suo epilogo e mettera' in gara oltre 200 produttori per lo piu' artigianali e oltre 300 eccellenze del nostro Paese. E' il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, organizzato dall'Accademia delle 5 T, l'associazione no-profit che promuove in campo agroalimentare i valori di: Territorio, Tipicita', Tradizione, Tracciabilita' e Trasparenza. Durante il mese di maggio in scuole alberghiere e ristoranti continueranno le pre-selezioni regionali per individuare i salumi migliori che parteciperanno alle semifinali, dove saranno valutati da giurie qualificate. In Trentino l'appuntamento e' per il 1 maggio, ore 20, presso il Ristorante Aurora di Cimego (Tn). In base al regolamento possono partecipare solo salami naturali: buoni, genuini, coerenti con la tradizione storica del territorio di origine, e dei quali si conoscono la lista completa degli ingredienti, la tracciabilita' delle carni ed eventuali certificazioni. Esclusivamente, quindi: salumi crudi, preparati artigianalmente con carni magre o grasse, macinate o tagliate a coltello e insaccate in budello o vescica naturali.

Sono ammesse spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore. Sono invece esclusi dal concorso i salami contenenti additivi chimici, fatta eccezione per nitrati (in dosi nettamente inferiori ai limiti di legge), eredi di quel 'salnitro' usato anche dai vecchi contadini. Sono vietati inoltre ingredienti quali: derivati del latte e zuccheri, pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni o trattenere acqua. La maggior ricchezza di informazioni sui prodotti in gara, come la descrizione dei luoghi di produzione, dall'allevamento alla stagionatura, verra' considerata dalla Giuria come nota di merito. Sono previste visite di consulenti dell'Accademia delle 5T nelle aziende produttrici. terminate le pre-selezioni le semifinali saranno presso l'Universita' degli Studi di Parma, la Scuola Alberghiera di Villa Santa Maria (Chieti) e l'Icif di Costigliole d'Asti.