

Agroalimentarenews - di Gianluca Pacella
giovedì 7 maggio 09 - 21:52

Canali Network: Roma | Milano | Napoli | Torino | Salerno | Sicilia | Sardegna | Sport | Cinema | Spettacolo | Politica | Economia | Società | Cultura | Viaggi | Shopping | Promozioni

Home | AgroneWS | Filiera Corta | L'Italia a Tavola | Libri da Gustare | Fiere & Appuntamenti

Email | agroalimentare di Gianluca Pacella

Testata
 Gerenza
 Redazione
 Facebook
 Contatti

Cancelli Elettrici
 Installazione, Manutenzione Assistenza
 Tecnica, Milano

La Bottega Del Gusto
 Scopri Nella Bottega Tanti Prodotti
 Enogastronomici e News

Annunci Google



In vendita online
 a meno di 300 euro

Annunci Google

Triviso
 Tutte le notizie
 sulla tua città
 Online su Corriere
 del Veneto.
corriere.delveneto.corriere.it

Video Campionato Italiano
 Da oggi tanti video
 di qualità sono
 gratis e a schermo
 intero.
www.yalp.alice.it

"Concerto Polifonico"
 La magia del '500
 a Padova 15
 maggio ore 21
 Ingresso Libero
FondazioneLevi.org/conc

Sostegolose
 Guida agli itinerari
 romantici e
 gastronomici a
 Treviso e Venezia
www.sostegolose.it

Speciale Network

Fa tappa in Veneto il campionato italiano del salame

Roma - Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopressate calabresi. La sfida è arrivata verso il suo epilogo e metterà in gara oltre 200 produttori per lo più artigianali e oltre 300 eccellenze del nostro Paese. È 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, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità 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 Veneto l'appuntamento è per il 7 maggio, ore 14, presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Massimo Alberini", di Lancenigo di Villorba (Treviso). 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 tracciabilità 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, verrà 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'Università degli Studi di Parma, la Scuola Alberghiera di Villa Santa Maria (Chieti) e l'Icif di Costigliole d'Asti. La finale è in programma il 13 giugno alla CastAlimenti di Brescia. Una novità della IV edizione è che i ragazzi delle scuole alberghiere hanno fatto una ricerca sul territorio per individuare le aziende e organizzare le pre-selezioni locali. "Il Campionato Italiano del Salame - sottolinea il presidente dell'Accademia delle 5T, Guido Stecchi - nasce con diversi obiettivi: monitorare i migliori prodotti sul mercato, scoraggiare l'uso di additivi, formare gli addetti ai lavori, informare correttamente il consumatore e promuovere la didattica nelle scuole e negli istituti alberghieri. A questo proposito è stato realizzato un video sul salame, con la sequenza di produzione in tre diverse regioni e interviste a nutrizionisti, tecnologi alimentari e specialisti, dedicato proprio al mondo della scuola". Le precedenti edizioni del Campionato Italiano del Salame hanno premiato Sopresse veronesi e trevigiane, il Salame Nobile del Giarolo (prodotto in Piemonte), la Ventricina del Vastese (Chieti) e il Salame di Mora Romagnola, e si sono ben piazzati tipicità come il Salame di Ostiano (Cremona), quello di Varzi (Pavia), di Valdobbiadene (Treviso), di Fabriano (Macerata), il Ciauscolo e altri. 05 / 05 / 2009

Cancelli Elettrici
 Installazione, Manutenzione Assistenza Tecnica, Milano
faustobonacina.com

La Bottega Del Gusto
 Scopri Nella Bottega Tanti Prodotti Enogastronomici e News
www.MondoDelGusto.it
Preparati in polvere
 Emulsionanti e addensanti per tutte le produzioni alimentari
www.reire.com

Prosciutto di S. Daniele
 Prosciutto crudo stagionato una vera delizia per il palato
www.friulianproducts.com

Annunci Google

Pagine correlate

Altre pagine di agroalimentare su AgroneWS

Tutto pronto per la festa di Gualtiero Marchesi

Roma - Festa per i quasi 80 anni di Gualtiero Marchesi, chef dell'alta cucina italiana, primo negli anni '70 a raggiungere in Italia la stella Michelin. A organizzare i festeggiamenti, previsti per l'11 maggio all'Open Colonna nel roof di Palazzo Esposizioni, sono Antonello

Pubblica il tuo banner su questo sito

Cerca

Iscriviti alla newsletter

latuaemail

conferma

agroalimentare

Rss Feed
 Agroalimentarenews

GoogleNews

Palazzo Chigi &
 Dintorni

G8 Agricolo

Altri articoli
 su argomenti simili
 07/05/2009
 Tutto pronto per la
 festa di Gualtiero
 Marchesi

07/05/2009
 Aperta la VII edizione
 della Seoul
 International

07/05/2009
 Sicilia: pronti i nuovi
 bandi del Piano di
 sviluppo rurale

07/05/2009
 Lombardia: torna
 Giallo Milano

07/05/2009
 Marche, nuove
 risorse per il piano
 bieticolo

Altre news di
 agroalimentare sugli
 argomenti

■ AgroneWS

Altre news nel
 network
 sugli argomenti

■ AgroneWS