

- home
- autori
- esperti
- vino
- olio
- news
- eventi
- food**
- travel
- marketing
- distillati
- club

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email password
[ha dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata
cerca in

Tags

agricoltura, barolo, campania, chef, cibo, coldiretti, degustazioni, emilia romagna, enogastronomia, eventi, **evento**, extravergine, **food**, gastronomia, lazio, liguria, lombardia, milano, napoli, **news**, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, perugia, piemonte, report, roma, **toscana**, travel, trentino, trentino alto adige, treviso, umbria, unione europea, veneto, verona, viaggi, vini, **vino**

PUBBLICITÀ

terroirvino '09
vino, persone, web

lunedì 15 giugno
Genova, Palazzo Ducale

Home > News > Food

I primi semifinalisti del Campionato Italiano del Salame

di Redazione di TigullioVino.it

L'elenco dei salami e delle aziende selezionate dalle giurie locali nei giorni scorsi. A giugno la finale a Brescia.

Il IV Campionato Italiano del Salame ha già un elenco di gustosi semifinalisti, specialità prodotte in Liguria, Lombardia, Marche, Veneto, Calabria, Friuli, Basilicata, Trentino, Emilia Romagna, Toscana e Piemonte. Altri saranno individuati entro fine maggio. Infatti fin da febbraio si stanno svolgendo, presso ristoranti e scuole alberghiere, le preselezioni per individuare i prodotti che contenderanno nelle semifinali i 20 posti della finalissima. I primi giudici sono e sono stati i clienti dei ristoranti e i ragazzi delle scuole alberghiere, preparati dagli esperti dell'Accademia delle 5T. Alle semifinali la parola passerà agli addetti ai lavori.

Questo l'elenco dei prodotti ammessi finora alle semifinali.

- Trentino

Luganega trentina della Macelleria Cis Massimo di Bezzeca (TN); la Ciuiga dell'azienda agricola Bronzini di Bleggio Superiore (TN); la Mortandela affumicata della Val di Non, della Macelleria Dal Massimo Goloso di Coredò (TN)

- Calabria:

la Soppresata di Santa Barbara-Palmieri di Casabona (KR); la Soppresata di maiale nero e la Salsiccia mediamente piccante di maiale nero di LeaderCoop di Torre Melissa (KR)

- Liguria:

il Salame ricetta antica di Parodi Sant'Olcese (GE); la Mortadella Castelnuovese e il Brodo di Giugliole di Elena e Mirko di Castelnuovo Magra (SP). Il Salame Tre Valli di Anidagri s.r.l. di Borzonasca (GE); il Salame "du Quintino" di Prato Giampiero di né (GE)

- Veneto:

Il Salame naturale di Bazza di Terrassa Padovana (PD); il Salame contadino di Eustacchio di Dosson di Casier (TV); il Salame tipico Padano di Vascon a Megliadino S: Vitale (PD); la Soppresata Luna Calante e il Salame di De Stefani di Guia di Valdobbiadene (TV). La Soppresata nostrana con filetto e il Salame della Macelleria Corrado Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)

- Marche:

La Soppresata e il Salame Lardellato dell'Antica Salumeria Bilei, di Fabriano (Ancona); il Ciauscolo al finocchio, il Ciauscolo al fegato e il Ciauscolo allo scorzone dell'azienda Calabrò Carni, di Visso (Macerata); il Ciauscolo e il Fegatello di Passamonti Clotilde, di Fermo (Ascoli Piceno).

- Lombardia:

Il Salame di baruffini Sergio di Erba (CO); il Salame del Berlinghetto di Bellini Mario, Luciano e Gabriele di Berlingo (BS).); il Salame nostrano Bagozzo, di Paolo Market di Ponte Caffaro (BS); il Salame gentile della Bottega del Trenta di Vignate (MI).

- Toscana:

il Salame di cinta e il Salame toscano dell'Az. Agr. Praticano di Castelfranco di Sopra (AR)

- Friuli:

la Pitina di capra, la Pitina di camoscio, la Pitina di muflone, di cervo e di cinghiale della macelleria Polesel, storico produttore di Maniago (PN).

- Piemonte:

il Salam patata di Silvio Merlo a S. Benigno Canavese (TO)

- Basilicata:

La Soppresata, la Salsiccia piccante e la Salsiccia dolce de Il Parco delle Bontà, di Caggiano Summo di Forenza (PZ)



Redazione di
TigullioVino.it

Sito web

e-mail

Nell'arco di molti anni di lavoro, da piccolo progetto amatoriale TigullioVino.it si è trasformato in una vera e propria testa web sul mondo...

[Leggi tutto...](#)

Archivio

» **Maggio 2009**

» **Aprile 2009**

» **Marzo 2009**

» **Febbraio 2009**

» **Gennaio 2009**

» **Dicembre 2008**

Risorse

» home

» autori

» esperti

» vino

» olio

» news

» eventi

» food

» travel

» marketing

» distillati

» club

» contatti

Interagisci

feed rss area food

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

» [Luigi Bellucci su](#)

- Emilia-romagna:

Il Salame di Mora Romagnola e il Salame felino di Ronchei di Sala Baganza (PR)

“Le giurie stanno lavorando molto attentamente e severamente – commenta il presidente dell’Accademia delle 5T, Guido Stecchi -. Ad esempio quella di La Spezia ha dato l’insufficienza all’unanimità all’unico salame che conteneva zuccheri e altri additivi. Un altro salame trentino è stato escluso all’unanimità perché conteneva derivati del latte, nitrato e anti-ossidanti. Anche i ragazzi degli Istituti Alberghieri inseriti nelle giurie stanno dimostrando quindi di riconoscere la genuinità o meno dei prodotti in gara”.

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. Il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, è 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.

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. Le precedenti edizioni del Campionato Italiano del Salame hanno premiato Sopresse veronesi e trevigiane, il Salame Nobile del Giarolo (prodotto in Piemonte), la Venticina 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.

Il Campionato Italiano del Salame ha il patrocinio di Confcommercio Nazionale ed è organizzato con il supporto di Ascom Treviso, Bottega di Marca, Camera di Commercio di Brescia e Treviso, UnionCamere Veneto, corso di laurea in Scienze Gastronomiche di Parma, corso di laurea in Cultura della Gastronomia e della Ristorazione di Castelfranco Veneto, Icif di Torino, CastAlimenti di Brescia.

Il regolamento e le informazioni sul IV Campionato Italiano del Salame sono sul sito internet www.accademia5t.it. Un resoconto ampio e dettagliato sui salumi, i produttori e le curiosità del IV Campionato Italiano del Salame saranno pubblicate su “Sapori d’Italia”, il bimestrale dell’Accademia delle 5T.

Fonte news: *Massimiliano Rella*

Publicato il 09 maggio 2009 in Food  Letto 145 volte  Permalink  [0] commenti 

Tags

campionato italiano del salame, cibo, food, insaccati, salame, salumi, semifinalisti

0 Commenti**Inserisci commento**

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

» La paura fa oink
il 08.05.2009 alle 00:40

» **Luigi Bellucci su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 19:43

» **Gianna Ferretti su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 13:13

» **Emiliano Brunori su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 09:33

» **Filippo Ronco su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 09:29

» **Gianpaolo Paglia su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 09:22

» **Mike Tommasi su**

Il resveratrolo
il 07.05.2009 alle 08:27