



FORCHE CAUDINE

giornale, associazione e servizi dei 50mila romani d'origine molisana

HOME

FORCHE CAUDINE

CHI SIAMO
ORGANIGRAMMA
L'ASSOCIAZIONE
EVENTI PROMOSSI
PROSSIMI EVENTI
STATUTO
COMUNITÀ A ROMA
RASSEGNA STAMPA
NOMI CELEBRI
ALTRI PROTAGONISTI
AMICI DELL'ASSOCIAZIONE
OLTREFRONTIERA
COME ISCRIVERSI
CONTATTI

LE STRUTTURE

GRUPPO GIOVANI
AREA COMUNICAZIONE
COMITATO DELLE ARTI
GESTI SOLIDALI
HANDICAP COMMISSION
COMITATO LEGALE
RETE SANITARIA
COMITATO SCIENTIFICO

LE INIZIATIVE A ROMA

VIVERE ROMA
ROMA DEI MUNICIPI
GITE DA ROMA
RISORSE IN RETE

IL MOLISE

IL MOLISE IN VETRINA
L'ENTROTERRA
IL MARE
DEDICHE
METEO
ORARI TRENI-BUS
MOLISE IN RETE

I GRANDI TEMI

MOLISE CAPITALE
LAVORO
SCUOLA

FUORI SACCO

LE "PERLE"
DI PIETROPOLI

CONOSCI IL MOLISE?
clicca qui per scoprirlo



Il Campionato del Salame fa tappa in Molise

< ARCHIVIO >
INDIETRO >

ROMA - Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppressate 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 Molise l'appuntamento è per il 13 maggio, ore 13, presso il ristorante Ribo, di Guglionesi (Cb). Alle pre-selezioni partecipano gli studenti degli istituti alberghieri Ipsar "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria (Chieti), l'Ipsar di Termoli (Cb) e l'Ipsar di Agnone (Isernia).

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.

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.

(I.S.)

L'ARCHIBUGIO

Indizi di vitalità
(di Giampiero Castellotti)

GENS

Italiani visti da vicino
(di Fabio Scacciavillani)

SANNITI PER CASO

Balaustra sul Molise
(di Erennio Ponzio)

SAMPIETRINI

Spigolature romane
(a cura della redazione)

NEWSLETTER

AGORÀ

Idee in piazza

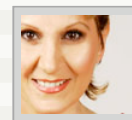
MULTIMEDIALITÀ

VIDEO 1



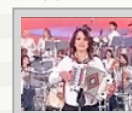
Il brano "Avere un destino" della band "Tabula Osca", girato in Alto Molise.

VIDEO 2



Omaggio a Gilda Giuliani, cantante molisana ingiustamente trascurata dai media.

VIDEO 3



Angela Matteo di Venafro (Isernia) alla Corrida su Canale 5.

© Forche Caudine è una testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Roma il 9 gennaio 1990 (numero 5/90) come periodico cartaceo e il 30 maggio 2008 (numero 221/2008) come quotidiano online. Direttore responsabile: Giampiero Castellotti.

Per contributi all'associazione: BancoPosta, Posteitaliane spa, coordinate bancarie: codice IBAN IT16 J076 0103 2000 006 2645 890 codice BIC/SWIFT BPPHITRRXXX, CIN J, ABI 07601, CAB 03200, numero conto 62645890. Codice fiscale: 97368270589.

close

false

[Galleries](#)

of