

Campionato Italiano del Salame, ecco i primi semifinalisti

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 Bezzecca (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 Giuggiole 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 Bagosso, 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)

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, nitrito 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 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.

Ufficio stampa Accademia delle 5T
Massimiliano Rella – ufficiostampa@a5t.it
Cell. 347.8872490