

AREA CLIENTI Login Agenzia Italia chi siamo Contattaci



- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Economia](#)
- [Politica](#)
- [Sport](#)
- [Cultura](#)
- [Food](#)
- [Tech](#)
- [English news](#)

- [Annunci Google](#)
- [Campionato Calcio](#)
- [Salumi Tipici](#)
- [Salumi Regionali](#)
- [Vocabolario Italiano](#)
- [Salsiccia](#)

ENOGASTRONOMIA: CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME NELLE MARCHE

AGGIUNGI AI PREFERITI

Stampa

Invia questo articolo

(AGI) - Roma, 18 mag. - 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 molte 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, 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. Nelle Marche il prossimo appuntamento è presso l'hotel ristorante Giardino, martedì 19 maggio, ore 20, a San Lorenzo in Campo (Pesaro Urbino).

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.

Annunci Google

Master Milano
Richiedi info sui corsi Accademia del Lusso per lavorare nella moda!
www.accademiamodelusso.com

Dimagrire in 1 Settimana
Perdere 5 chili in una settimana con Trimgel, non è normale.
www.trimgel.it

Identikit contro le frodi
E se un ladro richiedesse prestiti a nome tuo? Scopri come prevenirlo!
www.mastercredit.it

NOTIZIE FLASH
Ultime notizie

- 09:12 BIRMANIA: AMBASCIATORI 3 PAESI POSSONO INCONTRARE SUU KYI
- 09:11 BIRMANIA: DIPLOMATI E CRONISTI A PROCESSO SUU KYI
- 08:56 EURO: APRE SUL FILO DI QUOTA 1, 36 DOLLARI
- 08:46 FIAT: FT PREVEDE TRE OFFERTE PER GM EUROPA
- 08:45 PETROLIO: STABILE SOPRA I 60 DOLLARI SU MERCATI ASIATICI
- 08:36 GIAPPONE: PIL, CROLLO RECORD DEL 15, 2% A GENNAIO-MARZO
- 08:09 DROGA: TRAFFICO "SHABOO" A MESSINA, AZZERATO CLAN FILIPPINI
- 07:43 BIRMANIA: NOVE NOBEL PACE CHIEDONO LIBERAZIONE SUU KYI

[Leggi tutte le news](#)

cerca [su news on](#) [su Google](#)

NOTIZIARI REGIONALI

- [Abruzzo](#)
- [Calabria](#)
- [Campania](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Friuli Venezia Giulia](#)
- [Lazio](#)
- [Liguria](#)
- [Lombardia](#)
- [Marche](#)
- [Molise](#)
- [Piemonte](#)
- [Puglia](#)
- [Sardegna](#)
- [Sicilia](#)
- [Toscana](#)
- [Umbria](#)