



Home

Presentazione

Redazione

Contatti

Press Link

Gusti e Gusto: il quotidiano gusto della vita

CATEGORIE

- Home
- Cultura
- Oltreconfine
- Personaggi
- Economia
- Teatri e Spettacoli
- Musica
- Libri
- Tendenze
- Motori
- Altre notizie
- Tutte le notizie

TERRITORIO

- Promozione
- **Enogastronomia**
- Eventi
- Turismo

RUBRICHE GEG

- GeG Info Imprese
- GeG Le ricette dello chef
- GeG Vino e dintorni
- GeG Donne
- GeG Benessere
- GeG Arte e Antiquariato
- GeG Medicina naturale

SPECIALI GEG



- IL PROGETTO GeG
- Ambasciate dell'Eccellenza
- Eventi GeG
- Reportage GeG
- Consigliato da GeG
- La Nave del Gusto

CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: TAPPA IN VENETO E A GIUGNO LA FINALE

Scritto da Fabrizio Capra



martedì 05 maggio 2009



(Territorio Enogastronomia) 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 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 trattene 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.

Ultimo aggiornamento (martedì 05 maggio 2009)

< Prec. Pros. >
[Indietro]

LOGIN FORM

Username

Password

 Ricordami

[Password dimenticata?](#)
[Nessun account? Registrati](#)
