



Agroalimentarenews di Gianluca Pacella
giovedì 21 maggio 09 - 10:40

Canali Network: Roma | Milano | Napoli | Torino | Salerno | Sicilia | Sardegna | Sport | Cinema | Spettacolo | Politica | Economia | Società | Cultura | Viaggi | Shopping | Promozioni

| **Quotidiano OnLine AgroAlimentare**

Home | Agronews | Filiera Corta | L'Italia a Tavola | Libri da Gustare | Fiere & Appuntamenti

Email | [agroalimentare](#) di Gianluca Pacella

Testata
Gerenza
Redazione
Facebook
Contatti

La Bottega Del Gusto

Scopri Nella Bottega Tanti Prodotti
Enogastronomici e News



Salumi

Salumi, affettati e specialità alimentari
italiane: Parmacotto!

Annunci Google

Fun

Green

Prestige

Come sono le tue vacanze?

[Clicca qui](#)

Annunci Google

PANNELLI SOLARI MARCHE
Confronta Preventivi Gratuiti di 3 Installatori della tua zona!
[Preventivi-PannelliSolari.](#)

Vendita Salame di Felino
Salame di Felino senza conservanti
Prova subito le nostre offerte!
[www.ParmaGnam.com](#)

Toyota Brescia
Urban Cruiser: scopri il primo SUV Ecologico con Toyota Optimal Drive.
[www.everybodysuv.com/it](#)

Prosciutto di S.Daniele
Prosciutto crudo stagionato una vera delizia per il palato
[www.friulianproducts.com](#)

Speciale Network



[Pubblica il tuo banner su questo sito](#)

Google Ricerca personalizzata

Iscriviti alla newsletter

latuaemail

agroalimentare

Rss Feed
[Agroalimentarenews](#)

GoogleNews

Palazzo Chigi & Dintorni

G8 Agricolo

Cerca i prodotti del Giro d'Italia

Altri articoli su argomenti simili
20/05/2009

[A Cantine Aperte il Brunello futurista con l'etichetta del pittore Grazi](#)

20/05/2009
[Grano contaminato dalla Russia, per Coldiretti è allarme in Italia](#)

20/05/2009
[Selezione del Sindaco: oltre 1200 i vini in gara](#)

20/05/2009
[Prende il via 'Vini nel Mondo'](#)

20/05/2009
[Lazio, arrivano nel cuore di Roma i prodotti di qualità della regione](#)

Altre news di agroalimentare sugli argomenti

■ [Agronews](#)

Altre news nel network

Network news

21/05/2009

[Montecitorio dice no alle aranciate senza arancia](#)

21/05/2009

[Simona Ventura lascia X Factor](#)

Network videonews

[Tutte le videonews](#)

sugli argomenti

Agronews

<http://www.saporbio.com/>

A Brescia la finale del campionato italiano del salame

Roma - 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 Ciui'ga dell'azienda agricola Bronzini di Bleggio Superiore (TN); la Mortadella affumicata della Val di Non, della Macelleria Dal Massimo Goloso di Coredò (TN).

Calabria la Soppressata di Santa Barbara-Palmieri di Casabona (KR); la Soppressata 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 Giugiole 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 ne' (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 Soppressa Luna Calante e il Salame di De Stefani di Guida di Valdobbiadene (TV). La Soppressa nostrana con filetto e il Salame della Macelleria Corrado Ragazzo di Mogliano Veneto (TV). Marche La Soppressata 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 Calabro' 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 mulone, 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 Soppressata, la Salsiccia piccante e la Salsiccia dolce de Il Parco delle Bonta', 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, 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.

08 / 05 / 2009



Pagine correlate

Altre pagine di agroalimentare su Agronews

[A Cantine Aperte il Brunello futurista con l'etichetta del pittore Grazi](#)

Roma - Donatella Cinelli Colombini ha deciso di partecipare alle celebrazioni del centenario del Futurismo dedicandogli la giornata di Cantine aperte nelle sue aziende del Casato Prime Donne a Montalcino e della Fattoria del Colle a Trequanda. Chi arriverà al Casato domenica 31 maggio potrà comprare il Brunello di...

[Grano contaminato dalla Russia, per Coldiretti è allarme in Italia](#)

Roma - E' allarme anche in Italia per la scoperta di un carico di 30 milioni di chili di grano destinato alla produzione di pane in Egitto, ma contaminato da "insetti morti" proveniente dalla Russia, da dove arriva quasi il 10 per cento del grano importato in Italia. E' quanto afferma la Coldiretti nel chiedere l'avvio...

[Selezione del Sindaco: oltre 1200 i vini in gara](#)

Roma - Oltre 230 Comuni ad alta vocazione vitivinicola saranno i testimoni di ben 1.206 vini in gara, prodotti in oltre 420 aziende italiane ed internazionali: così "La Selezione del Sindaco 2009", il Concorso enologico internazionale firmato Città del Vino che, per la prima

volta quest'anno, si pregia del Patrocinio del Ministero delle...

[Prende il via 'Vini nel Mondo'](#)

Roma - Spoleto chiama Tokio all'insegna dell'eccellenza del vino italiano. E' questa la chiave della quinta edizione di 'Vini nel Mondo', in programma dal 30 maggio al 2 giugno nella cittadina umbra. La manifestazione e' stata presentata oggi a Roma con una conferenza stampa cui hanno preso parte tra gli altri Giampaolo Emili, presidente dell'Associazione...

[Lazio, arrivano nel cuore di Roma i prodotti di qualità della regione](#)

Roma - Sapori, profumi, cibi e filiera corta. La qualità della produzione enogastronomica del Lazio direttamente nel cuore di Roma, in una delle strade più rappresentative e significative della città. Gelato artigianale, degustazioni della tiella di Gaeta e di asparagi e mozzarella di bufala contrassegnata a marchio...

[Link utili](#)

[Link utili per approfondire il tema Agronews](#)

[Segnala un sito/link di approfondimento](#)

Site Map: [Archivio pagine web](#) **Archivio news:** [2009/05](#) - [2009/04](#) - [2009/03](#) - [2009/02](#) - [2009/01](#) - [2008/12](#) - [2008/11](#) - [2008/10](#) - [2008/09](#) - [2008/08](#) - [2008/07](#) - [2008/06](#) - [2008/05](#) - [2008/04](#) - [2008/03](#) - [2008/02](#) - [2008/01](#) - [2007/12](#) -

portale di Gianluca Pacella (AGRA) pagina pubblicata in 2 secondi

Note Legali: questo sito web è di proprietà di Gianluca Pacella a cui va la piena e unica responsabilità dei contenuti testali e grafici pubblicati sul sito - email gpacella@libero.it
Contenuti pubblicati secondo la licenza di utilizzo di [Creative Commons](#) salvo diverse indicazioni
Alcune foto presenti sul sito sono state prese da Internet e quindi valutate di pubblico dominio
Per chiedere la rimozione di foto o contenuti scrivere alla redazione del sito - Il network a cui il sito è affiliato non è responsabile dei contenuti pubblicati sui singoli siti.

per la [pubblicità su internet](#)