



Campionato del salame, i primi semifinalisti sono prodotti calabresi

La soppressata di Santa Barbara-Palmieri di Casabona (Crotone), la soppressata di maiale nero e la salsiccia mediamente piccante di maiale nero di LeaderCoop di Torre Melissa (Crotone) sono i primi prodotti semifinalisti del Campionato italiano del Salame che si concluderà a giugno a Brescia.

I primi prodotti semifinalisti sono stati selezionati dalle giurie composte da clienti di ristoranti e studenti delle scuole alberghiere. Successivamente si pronunceranno gli addetti ai lavori.

Il Campionato italiano - che vede già in lizza un elenco di specialità tipiche di Liguria, Lombardia, Marche, Veneto, Calabria, Friuli, Basilicata, Trentino, Emilia Romagna, Toscana e Piemonte - è promosso dall'Accademia della 5T. (ANSA).

□ Antonella Chirico

Lunedì 11 maggio 2009 ore 15:35

Questa notizia è stata visualizzata 165 volte

[Torna all'elenco](#)

Avvertenza legale

Il materiale video-fotografico (telegiornale, fotografie a corredo delle news) presente su questo sito è di esclusiva proprietà di Alfa Gi Produzioni Editoriali Integrate s.r.l. e non può essere utilizzato senza autorizzazione.

Alfa Gi Produzioni Editoriali Integrate s.r.l

Zona Industriale Campo Calabro
89018 Villa S. Giovanni
P.I. 02217010806

e-mail: info@reggiotv.it

SITO REALIZZATO DA

