

Tue, 12 May 2009 10:10:00 +0000

# Il Campionato Italiano del Salame fa tappa in Campania



(PRIMAPRESS) NAPOLI - In gara oltre 200 produttori e 300 eccellenze nazionale. Il 14 maggio a Salerno la selezione dei prodotti campani dei prodotti campani, a giugno la finale. Al

concorso, organizzato dall'Accademia delle 5T, partecipano solo i migliori salumi. Quelli buoni, naturali, senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopresse 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. 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. In Campania l'appuntamento è per il 14 maggio, ore 10, presso l'Ipssar "R. Virtuoso" di Salerno. In base al regolamento possono partecipare solo salumi 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 trattenerne 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),

**Article tools**

- Invia per email
- Stampa articolo
- Versione Pdf
- Versione testuale



Publicato da:

RED

**Advertising**

[TuttoFood](#)  
World Food Exhibition Milano  
10-13 Giugno 2009  
[www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it)

[Concorsi in Veneto](#)  
Tutto su Concorsi e Bandi di Gara  
On Line. Prova Gratis il Servizio!  
[Infordat.it/ConcorsiVeneto](http://Infordat.it/ConcorsiVeneto)

**Annunci Google**



**ALTRE NOTIZIE**

- » [Giallo Milano: oggi inizia la sfida all'ultimo...](#)
- » [Consumi: straniera 1 pizza su 2, pomodoro cinese...](#)
- » [Salute: Coldiretti, vino made in Italy sicuro al...](#)
- » [Napoli: domani arriva la pizza "doc" firmata...](#)
- » [Napoli: il 6 maggio arriva la pizza firmata dagli...](#)
- » [Domani a Castellana: Gusto Di Vino](#)
- » [A Vinitaly dodici bianchi immortali](#)
- » [Vino: Coldiretti, sprecato 8 volte su 10. Arriva...](#)
- » [Vino: Coldiretti, arrivano prime doc da calzare](#)
- » [Apri domani il 43esimo Vinitaly](#)
- » [Conclusa la visita dei Ristoratori Italiani...](#)

**photo gallery**



**Headlines**

- Vi.Te. 2009, il giro d'Italia del gusto**  
(PRIMAPRESS) MILANO - L'eccellenza enogastronomica italiana si dà appuntamento al Vi.Te. Il Salone...
- Al via la seconda edizione de àCœI giorni delle tre DOP extravergini campane e dei grandi oli del...**  
(PRIMAPRESS) BATTIPAGLIA, Salerno - Ieri giovedì 26 marzo a "La Fabbrica dei Sapori..." di Battipaglia...
- Figline Valdarno (Fi), alla riscoperta dei sapori toscani**  
(PRIMAPRESS) FIRENZE - Primavera, tempo di riscoprire i sapori tipici della Toscana. Per quattro giovedì,...
- Rende (Cs): presentata la I edizione del Festival della Soppressa DOP**  
(PRIMAPRESS) COSENZA - "Non sarà la classica sagra ma un vero e proprio festival dedicato al salume..."
- àCœVino e GiovaniàCœ a Catania: Mario Venuti testimonial Doc**  
(PRIMAPRESS) CATANIA - Un milione di euro è in arrivo per la promozione del vino siciliano. E' quanto ha...


[Concorsi in Veneto](#)  
Tutto su Concorsi e Bandi di Gara  
On Line. Prova Gratis il Servizio!  
[Infordat.it/ConcorsiVeneto](http://Infordat.it/ConcorsiVeneto)

[Appalti, gare e contratti](#)  
Cons.  
C.Contessa,S.Ruscica,S.Cresta  
Seminario Altalex 21/5 a Milano  
[www.altalexformazione.it](http://www.altalexformazione.it)

**Annunci Google**

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, Icf di Torino, CastAlimenti di Brescia. Il regolamento e le informazioni sul IV Campionato Italiano del Salame sono sul sito internet [www.accademia5t.it](http://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. (PRIMAPRESS)

---



L'Agenzia di Stampa Nazionale "PRIMA", edita dal GRUPPO OMNIBUS s.r.l. specializzata nella diffusione di informazioni nazionali ed internazionali in tempo reale, produce news di approfondimento su diversi settori della comunicazione. In particolare su: Cronaca, Economia, Sport, Unione Europea, Pubblica Amministrazione, Turismo, Spettacoli, ecc.. I notiziari in tempo reale dell'agenzia PRIMA sono sempre più indirizzati ad una maggiore caratterizzazione nei settori di POLITICA, ECONOMIA, SOCIETA' e SPORT. Le informazioni vengono diffuse via web e attraverso un circuito radiofonico nazionale, con ben 14 edizioni quotidiane di radiogiornali.

**PRIMA - Agenzia Stampa nazionale on line supplemento on-line de «L'Occhio» - testata registrata presso il Tribunale di Nola al n° 68/00 del 07/01/2000 - Direttore Responsabile: Paolo Picone**

**Contatti:** Website: [www.primapress.it](http://www.primapress.it) | [Direzione](#) | [Redazione](#) | [Comunicati](#) | [Marketing](#) | [Commerciale](#) | [WebMaster](#) | [Amministrazione](#) | [Personale](#)

**Editore GRUPPO OMNIBUS S.r.l.** Via Mauro Leone, 1 80038 Pomigliano d'Arco (Na) tel. (+39) 081 19668415 - fax (+ 39) 081 19722324

**Redazione Roma** tel. (+39) 06 99344628 - fax (+39) 06 62209382

[Privacy Policy](#) - [Disclaimer](#) - [Copyrights](#)

© Copyright 2008-2009 Primapress| tutti i diritti sono riservati

Powered by: [PHPCow.com](http://PHPCow.com)