

« Ponte sul Po crollato o festa della frittata con le cipolle? | Homepage

18/05/2009

## Campionato Italiano del Salame, dov'è Piacenza?



Per chi non lo sapesse, entra nel vivo il Campionato italiano dei salami. E, sempre per chi non fosse appassionato di salumi, si tratta della quarta edizione. Il prossimo mese di giugno ci sarà la finale a Brescia mentre in questi giorni sono stati scelti i semifinalisti. E' da febbraio che, in ristoranti e scuole alberghiere, si sono svolte le preselezioni per individuare i prodotti che si contenderanno nelle semifinali i 20 posti della finalissima. I primi giudici sono i clienti dei ristoranti e i ragazzi delle scuole alberghiere, preparati dagli esperti dell'Accademia delle ST che organizza il Campionato. Alle semifinali la giuria è invece formata da addetti ai lavori.

"In base al regolamento - come spiegano gli organizzatori - 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 trattenerne acqua."

Importante o no che sia questo Campionato, dispiace osservare che nel folto gruppo dei semifinalisti manchi il Salame Dop piacentino. Ci sono "concorrenti" di tutta Italia, ma il nostro (ottimo) salame piacentino no. Peccato. Ecco comunque, per curiosità: l'elenco dei prodotti ammessi finora alle semifinali:

Trentino

Luganega trentina della Macelleria Cis Massimo di Bezzeca (TN)

la Ciuiga dell'azienda agricola Bronzini di Bleggio Superiore (TN)

la Mortandela affumicata della Val di Non, della Macelleria Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)

Calabria

la Soppresata di Santa Barbara-Palmieri di Casabona (KR)

la Soppresata 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 Castelnovese e il Brodo di Giuggiole 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 né (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 Soppresata Luna Calante e il Salame di De Stefani di Guia di Valdobbiadene (TV)

La Soppresata nostrana con filetto e il Salame della Macelleria Corrado Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)

Marche

La Soppresata 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 Calabrò 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 dei Berlinghetto di Bellini Mario, Luciano e Gabriele di Berlingo (BS)

il Salame nostrano Bagozzo, 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 mufone, di cervo e di cinghiale della macelleria Polese, storico produttore di Maniago (PN).

Piemonte

il Salam patata di Silvio Merlo a S. Benigno Canavese (TO)

Basilicata

La Soppresata, la Salsiccia piccante e la Salsiccia dolce de Il Parco delle Bontà, di Caggiano Summo di Forenza (PZ)

Emilia-romagna

Il Salame di Mora Romagnola e il Salame felino di Ronchei di Sala Baganza (PR)

**pcnews**

09:40 Scritto da : pcnews In gli altri sì, noi no | Link permanente | Commenti (0) | Segnala | Tag: pcnews, piacenza, salame, piacentino, dop, salumi, tipici, coppa, pancetta | [OKNO](#) OKNOtizie

### Scrivi un commento

Non sei connesso. Per connetterti, Log in

Il tuo nome :

La tua mail :

La tua URL :

Il tuo commento :