



- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Economia](#)
- [Politica](#)
- [Fischi](#)
- [Giornalismo](#)
- [Sport](#)
- [CULTURE](#)
- [Food](#)
- [RSCG](#)
- [English news](#)

- [Annunci Google](#)
- [Elezioni](#)
- [Calcio Gratis](#)
- [Calcio Italia](#)
- [Ultime Notizie Sport](#)
- [Rai Sport](#)

ALIMENTARE: CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME TORNA IN TOSCANA

AGGIUNGI AI PREFERITI

Stampa

Invia questo articolo

(AGI) - Roma, 21 mag. -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 molte 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 Toscana il prossimo appuntamento è martedì 26, ore 20.30, nella Locanda Senio (www.locandasenio.it) a Palazzuolo sul Senio (Firenze). La pre-selezione dei salumi candidati alle semifinali in programma tra fine maggio e inizio giugno sarà seguita da una cena sui "gusti della Val di Cornia", preparata da tre apprezzati chef: Giorgio Nociolini dell'omonimo servizio catering; Fabrizio Caponi dell'Osteria di Suvereto l'Ciocio; e Roberto Filippeschi del Garibaldi Innamorato, di Piombino.

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 trattenere 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.

Annunci Google

Manuale HACCP
Redatto da Personale Esperto in in Sicurezza Alimentare. Informati!
www.sicurezzaalimento.net/HACCP

Dieta Sana per Intestino
Prenditi Cura del Tuo Organismo col Programma Pulizia Interna Colonix.
www.DrNatura.it/Dieta_Intestino

Misano:tutti gli Eventi e
le notizie dettagliate sul portale Assoc. Italiana Albergatori Misano
www.siamisano.com

NOTIZIE FLASH	
Ultime notizie	
16:27	FINI: OK MENO DEPUTATI, MA NON RIDIMENSIONARE RUOLO CAMERE
16:11	USA: SUPERINDICE SALE PER LA PRIMA VOLTA DA GIUGNO 2008
16:03	BORSA: CONFERMA RIBASSO CON APERTURA WS, MIBTEL -1,74%
15:15	GUANTANAMO: OBAMA, ANCHE CONTRO CONGRESSO LO CHIUDEREMO
15:00	FIAT: MERKEL CONVOCA PER DOMANI VERTICE RISTRETTO SU OPEL
14:52	CINEMA: MORTA SUICIDA LUCY GORDON, RECITO' IN "SPIDERMAN 3"
14:36	LIBIA: MUORE IN GIORDANIA IL CAPO DELLA DISSIDENZA
14:24	FIAT: POLVERINI, GOVERNO TARDA SU CONVOCAZIONE SINDACATI

[Leggi tutte le news](#)

cerca [SU news on](#) [SU Google](#)

NOTIZIARI REGIONALI

- [Abruzzo](#)
- [Calabria](#)
- [Campania](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Friuli Venezia Giulia](#)
- [Lazio](#)
- [Liguria](#)
- [Lombardia](#)
- [Marche](#)
- [Molise](#)
- [Piemonte](#)
- [Puglia](#)
- [Sardegna](#)
- [Sicilia](#)
- [Toscana](#)

[Umbria](#)
[Veneto](#)

Annunci Google

Manuale HACCP

Redatto da Personale Esperto in Sicurezza Alimentare. Informati!
www.lavorosicuro.net

Dieta Sana per Intestino

Prenditi Cura del Tuo Organismo col Programma Pulizia Interna Colonix.
www.dinatura.it/Dieta_

Misano:tutti gli Eventi e

le notizie dettagliate sul portale Assoc. Italiana Albergatori Misano
www.misano.com

Sistemi di Marcatura

Micropercussione, Graffio e Laser Data Matrix e Rintracciabilità
www.marcatura.it

Prodotto Alimentare

Il tuo benessere deriva da una sana Alimentazione: scegli Nestlé !

Meteo



Magazine



Servizi



Inter Press Service

© 1999 - 2008 AGI S.P.A.
Privacy Policy
P.IVA 00893701003



AGENZIA ITALIA AREA CLIENTI ARCHIVIO CONTATTI INFO PUBBLICITA' COPYRIGHT