

# il Giornale.it

n. 122 del 2009-05-21 pagina 0

## Campionato italiano del salame, ultime settimane di preselezioni

di Redazione

Si concluderà a Brescia il 13 giugno la quarta edizione del torneo organizzato dalla Accademia delle 5T (territorio, tipicità, tradizione, tracciabilità e trasparenza). Ammessi soli ingredienti naturali, vietati i derivati del latte e gli zuccheri

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. È il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, organizzato dall'Accademia delle 5T, 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 preselezioni, al termine delle quali si disputeranno le semifinali presso l'Università di Parma, la Scuola Alberghiera di Villa Santa Maria (in provincia di Chieti) e l'Icif di Costigliole d'Asti. La finale, invece, si svolgerà il 13 giugno alla CastAlimenti di Brescia.

In base al regolamento possono partecipare solo salami naturali: 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 come i derivati del latte e gli 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.

Una delle novità della IV edizione è rappresentata dalle ricerche condotte dagli allievi delle scuole alberghiere 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.

Il regolamento e altre informazioni sul IV Campionato Italiano del Salame si possono trovare sul sito internet [www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it). Un resoconto ampio e dettagliato sui salumi, i produttori e le curiosità del torneo saranno pubblicate su «Sapori d'Italia», il bimestrale dell'Accademia delle 5T.