

DI CIBI DI VINI

Per inviare le vostre ricette scrivete a:
leluiricette@quotidiano.net

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziativa](#)

Ecco a voi il Campionato del salame

Argomenti correlati: [campionati](#), [salame](#), [salumi](#), [semifinali](#)



BRESCIA

Sono 3 gli appuntamenti tra i semifinalisti della IV edizione: oggi in Piemonte all'Icif di Costigliole d'Asti, il 4 giugno in Abruzzo, l'8 giugno a Parma. La finale nazionale il 13 giugno a Brescia. La premiazione a fine giugno a Treviso. Il concorso è organizzato dall'Accademia delle 5T, l'associazione che edita il bimestrale "Sapori d'Italia", con il patrocinio del Mipaf. In gara solo i salumi senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. Piemonte, Emilia Romagna e Abruzzo sono le regioni che ospiteranno le tre semifinali del IV Campionato Italiano del Salame, una sfida che coinvolge produttori e salumi di qualità di tutto il Paese. In questi giorni sono in corso ancora molte selezioni dei prodotti semi-finalisti, da nord a sud. Le 3 semi-finali sono in programma: il 22 maggio alle 9,30 presso l'Icif - Istituto Culinario Internazionale per stranieri di Costigliole d'Asti (AT), dove sarà presente una giuria molto particolare: ne faranno parte anche 30 cuochi brasiliani e coreani. Il secondo appuntamento è per il 4 giugno, ore 9, presso il ristorante Santa Chiara, di Guardiagrele (Chieti). La terza semi-finale è in programma infine l'8 giugno presso l'Università degli Studi di Parma, con due giurie: una dalle 10 alle 13 e l'altra dalle 14 alle 16.

Ecco i salami in gara alla prima semifinale, oggi stesso all'Icif di Costigliole d'Asti:

Salumi liguri

il Salame ricetta antica di Parodi di Sant'Olcese Genova; la Mortadella Castelnuovese e il Brodo di Giuggiole di Elena e Mirko di Castelnuovo Magra La Spezia; Il Salame Tre Valli di Anidagri s.r.l. di Borzonasca Genova; il Salame "du Quintino" di Prato Giampiero di Nè Genova.

Salumi lombardi

il Salame di Baruffini Sergio di Erba Como; il Salame del Berlinghetto, salame gentile, salam nell'ola, salame gran riseva e salame lardellato di Bellini Mario, Luciano e Gabriele di Berlingo Brescia; il Salame nostrano Bagozzo, di Paolo Market di Ponte Caffaro Brescia; il Salame gentile della Bottega del Trenta di Vignate Milano; nostrano cremasco di Macelleria Galmozzi di Ripalta Cremasca Cremona; mariola di Curtarelli di Castelnuovo Bocca d'Adda Lodi; Salame di Curtarelli di Castelnuovo Bocca d'Adda Lodi; salame nostrano cremasco di Corte dei Monaci di Crema Crema; Salame di Varzi DOP di Dedomenici di Santa Margherita Staffora Pavia; salame di Varsi DOP di Thogan Porri di Cecima Pavia; Salame nobile del Giarolo di Ennio Mutti di Sarezzano Alessandria; Salame nobile del Giarolo di Az. Agr. Corte di Brignano di Brignano Francata Alessandria.

Salumi piemontesi

il Salam patata di Silvio Merlo a S. Benigno Canavese Torino; Salame crudo tradizionale, Salame crudo senza salnitro, salame crudo Luiset, Cacciatolino, Salame della rosa di Agrisalumeria Luiset di Ferrere Asti.

Si avvia quindi verso la conclusione una delle più originali, divertenti e formative sfide gastronomiche: il Campionato Italiano del Salame. Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppressate calabresi. Il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, è organizzato dall'Accademia delle 5 T, l'associazione no-profit che promuove in campo agroalimentare i valori di: Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità e Trasparenza. E che pubblica il bimestrale "Sapori d'Italia", diffuso in tutta Italia in edicola e in abbonamento. La finale nazionale 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. Fino a un giorno prima dell'inizio delle semifinali le pre-selezioni continuano in scuole alberghiere e ristoranti per individuare i salumi idonei al concorso. In base al regolamento possono gareggiare solo prodotti 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 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. "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". Il Campionato Italiano del Salame ha il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di Confcommercio Nazionale ed è organizzato con il supporto di Ascom Treviso, Camera di Commercio di Treviso, UnionCamere del 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. 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.

22 maggio 2009

Questo articolo è stato pubblicato il 22 maggio 2009 alle 17:23 e classificato in [In viaggio, Italia](#).
È possibile seguire tutte le repliche a questo articolo tramite il feed [RSS 2.0](#).
Puoi [lasciare un commento](#), oppure fare il [trackback](#) dal tuo sito.

Lascia un Commento

<input type="text"/>	Nome (obbligatorio)
<input type="text"/>	Mail (che non verrà pubblicata) (obbligatorio)
<input type="text"/>	Sito web

Invia commento

<input type="text"/>	Search
----------------------	--------

Articoli di In viaggio

- Dolci peccati di gola

IL SORRISO vien mangiando. Tant'è che l'83 per cento italiani - secondo una recente ricerca condotta da Gfk-Eurisko - non resiste al buon cibo, considerando la tavola uno dei maggiori piaceri della vita. Alla faccia della crisi. E se la golosità nel Belpaese regna sovrana, non si può non parlare dei dessert, i peccati di [...]

- Piemonte: il 'quinto quarto' è servito

BOLOGNA

DALLA Robiola al quinto quarto di carne, passando per la storia del Barolo. Le Langhe sono un territorio da addentare e sorseggiare, alla scoperta di emozioni vecchie e nuove. Gian Domenico Negro è un raffinato selezionatore e stagionatore di robiola a Roccaverano e nella Valle Bormida (Bubbio, via Consortile 18, tel. 0144 852010). A Treiso [...]

- Tutti in cucina, torna il Premio Marietta

C'è tempo fino all'8 giugno per iscriversi alla 13° edizione del concorso intitolato alla governante di Pellegrino Artusi, riservato ai cuochi per passione, promosso dal Comune di Forlimpopoli in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette. Le finali si svolgeranno nel corso della Festa Artusiana a Forlimpopoli (FC), 20-28 giugno 2009.

- Il San Daniele va in mostra a Milano

LA NATURA, LA CITTÀ, LA GENTE E IL PROSCIUTTO

80 scatti di Mario Dondero e Marco Signorini per documentare una città e il suo più celebre capolavoro.

- Tutti 'a tavola con le Stelle'

Italia e Francia unite nel nome della gastronomia 'stellare' 'A tavola con le Stelle', II Edizione, Grand Hotel Rimini 4 e 5 giugno 2009

- Quattro cavalieri per il vino delle Dame

BOLOGNA

Il "Vino delle Dame" ha i suoi quattro cavalieri. Si è conclusa, infatti, ieri sera nella sala degli specchi di Palazzo Gnudi la serata di premiazione del Premio Custoza. Dopo un pomeriggio alla scoperta delle sedici cantine del Consorzio di Tutela del Vino di Custoza, grazie ad una degustazione che ha visto la partecipazione di [...]

- Torna nelle Marche il Campionato italiano del Salame

PESARO - URBINO

Il 19 maggio in provincia di Pesaro Urbino continuano le selezioni dei prodotti marchigiani in vista delle semifinali di giugno. Al concorso, organizzato dall'Accademia delle 5T, che edita il bimestrale Saperi d'Italia, partecipano solo i migliori salumi: quelli buoni, naturali, senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. Immaginate un [...]

- Feste di Bacco in stile medievale

MONTEVEGLIO (BO)

Due eventi sul Vino, dalla rappresentazione di miti dionisiaci alla premiazione di Vini dei Colli Bolognesi

Sulla scia della trascorsa edizione delle Veglie di Bacco in occasione delle quali è stato trattato il Vino e l'Azzardo, con quest'anno si è voluto mantenere il tema del gioco poiché se è vero che "la vita è sogno" [...]

- Tutti a Caorle per la notte bianca del gusto

CAORLE (VE)

Il 23 maggio 2009 prende il via da Caorle la prima Notte Bianca del Gusto. Inizio della manifestazione alle ore 17.00 con il Taglio del Nastro record sul lungomare. Locali aperti la notte e degustazioni di prodotti veneti.

La Notte Bianca è una formula ben rodada che piace a amministrazioni comunali, commercianti, turisti e [...]

© MONRIF NET S.r.l. | Partita Iva 12741650159 | Questo sito fa parte del Gruppo Monrif: [Quotidiano.net](#) [i Resto del Carlino](#) [LA NAZIONE](#) [IL GIORNO](#)

Contattaci: lejeluiricette@quotidiano.net

[RSS](#) | [Condizioni del servizio](#) | [Informativa Privacy](#)