

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/69300591/i/>

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

## Campionato Italiano del Salame. Oggi in semifinale i prodotti liguri, piemontesi e lombardi

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

© AST.it - 22/05/2009



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 salumi 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 Bagosso, 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 Frascata 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 salumi regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopressate 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 salumi 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, Icif 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.