

# DI CIBI DI VINI

Per inviare le vostre ricette scrivete a:  
[leieluiricette@quotidiano.net](mailto:leieluiricette@quotidiano.net)

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

## [Di cibi di vini, consigli su vini, ristoranti e itinerari enogastronomici](#)



[In viaggio, Italia](#)

### [Al via la nuova edizione della Borsa del Turismo](#)

#### RAVENNA

Da oggi fino al 31 maggio 2009 la Regione Piemonte torna a far mostra di sé lungo le vie e nelle piazze del centro storico di Ravenna per presentare le eccellenze del suo patrimonio artistico, culturale, storico in occasione della 13<sup>a</sup> Borsa del Turismo delle 100 Città d'Arte d'Italia. Durante i giorni di fiera ai [...]

### [Tutti in cucina, torna il Premio Marietta](#)

C'è tempo fino all'8 giugno per iscriversi alla 13<sup>a</sup> 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.

[In viaggio, Italia](#)

### [Campionato del salame: arrivano le semifinali](#)

#### CHIETI

Il 4 giugno, in provincia di Chieti, alle ore 9 presso il ristorante Santa Chiara è in programma la seconda delle tre semifinali del IV Campionato Italiano del Salame. Il terzo appuntamento è in programma invece l'8 giugno presso l'Università degli Studi di Parma, con due giurie: una dalle 10 alle 13 e l'altra dalle [...]

[IN BOTTIGLIA, Viti & Vini](#)

### [Degustazioni in montagna](#)

Appuntamento il 3 e il 4 settembre con la biennale dedicata all'eccellenza del vino made in Italy che come da tradizione avrà il suo momento clou durante l'attesa degustazione di oltre 50 etichette al Rifugio Faloria. In programma dibattiti, convegni e seminari con prestigiosi produttori, esperti e opinion-leader.

In bottiglia:

- [Grandi bottiglie a piccoli prezzi](#)
- [Viti & Vini](#)

Le nostre ricette:

## DI CIBI DI VINI

Per inviare le vostre ricette scrivete a:  
[leieluiricette@quotidiano.net](mailto:leieluiricette@quotidiano.net)

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

### Campionato del salame: arrivano le semifinali



#### CHIETI

Il 4 giugno, in provincia di Chieti, alle ore 9 presso il ristorante Santa Chiara è in programma la seconda delle tre semifinali del IV Campionato Italiano del Salame. Il terzo appuntamento è in programma invece 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. E mentre prosegue in grande stile il concorso tra i salumi buoni, genuini e naturali prodotti nel nostro Paese, il Campionato Italiano del Salame ha ricevuto il patrocinio ufficiale del ministero per le Politiche Agricole e Forestali, che si unisce a quello della Confcommercio nazionale. Intanto si conoscono già i nomi dei primi finalisti, selezionati durante la prima semifinale del 22 maggio scorso, all'Icif di Costigliole d'Asti, in Piemonte. Sono sei i prodotti che andranno all'appuntamento conclusivo di Brescia, del 13 giugno, in attesa di conoscere i nomi degli altri salumi e produttori in gara a Chieti e a Parma. I sei prodotti già qualificati sono: il "salam ne la ola", di Berlinghetto, prodotto a Berlingo (Brescia); il "cremasco" di Galmozzi, prodotto a Ripalta Cremasca (Cremona); il "salame senza salnitro" di Luiset, prodotto a Ferrere (Asti); il "salame nella rosa al nebbiolo", sempre di Luiset; il "come cent'anni fa", un salame misto di sant'olcese di Parodi, prodotto a Sant'Olcese (Genova); e il "salame 3 valli", di Anidagri, prodotto a Borzonasca (Genova). 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 5T, 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, 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.

28 maggio 2009

Questo articolo è stato pubblicato il 28 maggio 2009 alle 16:13 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.