

[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Contattaci](#)
[Politica](#)
[Economie](#)
[Sport](#)
[Cultura](#)
[Food](#)
[Tech](#)
[English news](#)

[Annunci Google](#)
[Calcio](#)
[Mondiale Superbike](#)
[Mondiale Moto GP](#)
[Appuntamento](#)
[Campionato Di Calcio](#)

ALIMENTARE: CAMPIONATO DEL SALAME, SEMIFINALI A CHIETI E PARMA

AGGIUNGI AI PREFERITI

[FACEBOOK](#)
[GOOGLE](#)
[YAHOO](#)
[TWITTER](#)

Stampa
Invia questo articolo

(AGI) - Roma, 3 giu. - 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 Concommercio 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 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. (AGI)

AGGIUNGI AI PREFERITI

Annunci Google

Lavorazione porchetta IGP
Azienda leader nella produzione artigianale carni suine (Ariccia)
[www.porchetta.it](#)

Auto Usate e Km 0
Trova l'Auto Usata che desideri fra Migliaia di Proposte, anche a Km 0!
[auto.comere.it/automobili](#)

Università Chieti
Preparati nella tua città al test d'ingresso all'università. Info ora
[www.Cepu.it](#)

NOTIZIE FLASH

- 09:43 FIAT: MARCHIONNE, NON CE NE ANDREMO MAI DA CHRYSLER
- 09:42 PERU': LEADER INDIGENO SI RIFUGIA IN AMBASCIATA NICARAGUA
- 09:42 UE: BARROSO SI CANDIDA PER ALTRO MANDATO GUIDA COMMISSIONE
- 09:39 AFGHANISTAN: ATTACCATA PATTUGLIA ITALIANA, NESSUN FERITO
- 09:25 BORSE EUROPEE: POSITIVE IN PARTENZA
- 09:24 BORSA: INDICI POSITIVI IN AVVIO, FTSE MIB +0, 23%
- 09:23 GERMANIA: EXPORT CALA ANCORA DEL 28, 7% IN APRILE
- 09:23 PORSCHE: NEGOZIA VENDITA QUOTA 25% IN QUATAR

[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](#)

Hosting



DOMINIO
web



Clicca ORA !!

www.
aruba.it
Web Hosting company

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