



L'Italia che cresce cura di Michele Cènnamo

03/06/2009

Con il patrocinio del Mipaf

Campionato Italiano del Salame: semifinali a Chieti e Parma

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 "salame 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. 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.

articoli recenti

[08/06/2009 20.40 VINO: LO STOP AL FINTO ROSE' SALVA 48 MILIONI DI BOTTIGLIE "MADE IN ITALY"](#)

[08/06/2009 20.13 AL CAFFE' PEDROCCHI IL MUSEO CON DECINE DI FALSI PRODOTTI ALIMENTARI "MADE IN ITALY"](#)

[08/06/2009 20.00 Anche a maggio cresce il traffico passeggeri: Bari +9.5%, Brindisi + 3.8%](#)

[08/06/2009 19.48 CONSUMI: IL BOOM DEL CIBO ETICO SPINGE L'ACQUISTI A KM ZERO](#)

[08/06/2009 18.15 IL PERDURARE DELLA RECESSIONE ECONOMICA FRENA IL TURISMO IN ITALIA NELL'ESTATE 2009](#)

[08/06/2009 18.01 ENEL CON "EUREKA!" PARTECIPA AL "PREMIO DEI PREMI" ASSEGNATO DAL PRESIDENTE NAPOLITANO](#)

[08/06/2009 17.47 I PIEMONTESI E L'ALIMENTAZIONE: TRE INDAGINI REGIONALI ANALIZZANO ABITUDINI E COMPORTAMENTI A RISCHIO](#)

[08/06/2009 17.31 CONFAGRICOLTURA: BENE LA CONFERMA DELLO STATUS QUO](#)

[08/06/2009 16.49 APRE DOMANI EIRE 2009: LA COMMUNITY DEL REAL ESTATE A MILANO FINO AL 12 GIUGNO.](#)

[08/06/2009 16.33 Cassa Rurale Centro Valsugana: premiati 13 laureati e 8 laureati](#)

[08/06/2009 15.41 I RACCOLTI DI CILIEGIE DI MAROSTICA IGP DISTRUTTI DALLA VIOLENTA ONDATA DI MALTEMPO](#)

[08/06/2009 13.09 CONSUMI: AGRICOLTORE VENETO PREMIATO ALL'OSCAR GREEN PER L'INNOVAZIONE](#)

[08/06/2009 12.52 L'ASSESSORE CHISSO: "VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE FAVOREVOLE PER LA NOGARA MARE"](#)

[08/06/2009 11.07 Borsa di Studio Valle di Cembra: a Emiliano de Giovanelli il 1° premio assoluto](#)

[08/06/2009 10.12 Maltempo: agricoltura in ginocchio](#)

[04/06/2009 16.38 Latte: subito interventi urgenti a sostegno degli allevatori](#)

[04/06/2009 16.33 Jannotti Pecci chiede incontro al Presidente del Consiglio Silvio Berlusconi per il settore termale](#)

[04/06/2009 16.29 Nuovi interventi grazie all'Accordo di Programma tra Regione, Provincia di Torino e Comuni](#)

[04/06/2009 16.12 CONFAGRICOLTURA: L'AGRICOLTURA CONTRASTA LA RECESSIONE IN TUTTA ITALIA](#)

[04/06/2009 14.51 INDUSTRIA: BANDO PER I FINANZIAMENTI PER LE NUOVE INFRASTRUTTURE DELL'ASI](#)

[» tutti gli articoli](#)

Annunci Google 

[Salumificio Zaffagnini](#)

Mortadelle e salumi tipici della Romagna acquistabili anche online
www.zaffagnini.it

[Capsula Caffè Crema](#)

Un espresso genuino è la vera essenza dell'anima del caffè !
www.nespresso.com

[Visita i Luoghi Sacri](#)

Vieni e Scopri le Origini della Fede Cristiana
www.holyland-pilgrimage

[Vincere i Concorsi VFP4](#)

Corsi, lezioni e libri Scegli il Metodo Giusto!
www.nissolinocorsi.it