



Chi siamo

Prima di Partire

I Consigli dei Dottori

Visitati per Voi

**News** ←

Home

Links

✉ email

#### IV CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: SEMIFINALISTI UNIVERSITA' DI PARMA, 8 GIUGNO

- 34 PRODOTTI, 19 PRODUTTORI -



##### EMILIA ROMAGNA

Salame stagionato del Salumificio Monte Penice di Marchionni Giulio di Rivergaro Piacenza; Salame casalingo dell' Azienda Agr. Morini Loc. Gerbido - Godi San Giorgi Piacenza; salame felino e salame di mora romagnola Ronchei srl Sala Baganza Parma; Salsiccia passita e salame di mora

romagnola Cà Lumaco di Zocca Modena

##### VENETO

Salame naturale del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana Padova; Salame e Luna Calante di Salumi De Stefani di Guia di Valdobbiadene Treviso; Salame tipico Padano della macelleria Vascon Luigi e Mirko di Medaglino S. Vitale Padova; Salame contadino e Soppressa contadina della salumeria Eustacchio di Dosson di Casier Treviso; Salame e Soppressa di Tommaso Caprini di Negrar Verona; Soppressa e salame nostranello di Lenotti Attilio di San Zeno di montagna Verona; Soppressa di Matteo Refatto di Arzignano Vicenza; Salame e Soppressa dell' Azienda Agricola Dalla Valle Antonio di Altissimo Vicenza, Macelleria Ragazzo con Soppressa nostrana con filetto e Salame di Mogliano Veneto Treviso

##### TRENTINO

Mortandela affumicata della Val di Non di "Dal Massimo Goloso" di Corrà massimo Coredò Trento; la Ciùiga dell' Azienda Agr. Bronzini di Bleggio Superiore Trento; Luganega trentina della Macelleria Cis Massimo di Bezzeca Trento;

##### FRIULI

Pitina di capra, camoscio, muflone, cervo, cinghiale delle Valli Pordenonesi della Macelleria Polesel Gioacchino di Maniago Pordenone; Pitina di capra e pecora e Salame di "Barba nane" di Antonini Noè di Maniago Pordenone; Pitina di capra e pecora di Filippo Bier di Meduno Pordenone

