

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/a6f4a151/>

Il Campionato ha ottenuto il patrocinio del Mipaf

## Campionato Italiano del Salame, semifinali a Chieti e Parma

La prima è in programma il 4 giugno in provincia di Chieti, la seconda l'8 giugno all'Università di Parma. Intanto dalle semifinali del Piemonte ci sono già sei finalisti per l'appuntamento conclusivo di Brescia del 13 giugno

© AST.it - 09/06/2009



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 salumi regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopresse 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.academia5t.it](http://www.academia5t.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.

### IV Campionato Italiano del Salame

#### SEMIFINALISTI UNIVERSITA' PARMA, 8 giugno

##### 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 Ciùga 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 Pordenon.

## PRODOTTI

34

## PRODUTTORI

19

©2009 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti] [Credits]