



NORDa
ACQUA MINERALE NATURALE

terroirvino '09
vino, persone, web

lunedì 15 giugno
Genova, Palazzo Ducale

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le di giovedì 11 giugno 2009 - 9.342 articoli presenti nell'archivio

PREMIO Italia a Tavola Partecipa!

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Sitemap  



per le ricette di carne e salumi **mangiare bene** clicca qui

Regolamento Claims

Come e in quali prodotti si applica Consulenza per industrie alimentari
www.cristinabarbagli.it

Ingredienti Merendine

Cosa sono le Merendine? Scopri se è Vero che Fanno Male al tuo Bambino
www.merendineitaliane.it



Enodis



Luoghi
5^a RASSEGNA DEDICATA AI TURISTI DELLA NUOVA VACANZA



ALIMENTI > CARNE E SALUMI

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

“Salam ne la ola” e “Salame cremasco” i finalisti lombardi al 4° Campionato

Consorzio del Prosciutto di Parma Paolo Tanara è il nuovo presidente

Prosciutto crudo “Il Botto” Una sfida al Patanegra

Crudo di Cuneo, via libera al riconoscimento della Dop

Prosciutto di Modena Dop +20% la produzione nel 2008

[clicca per l'archivio della sezione](#)

10/06/2009 18.33.00

“Salam ne la ola” e “Salame cremasco” i finalisti lombardi al 4° Campionato

Il 13 giugno a Brescia sfideranno altri 22 prodotti di 13 Regioni. In gara solo i salumi buoni, naturali, senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. La sfida, giunta alla finale, si concluderà sabato 13 giugno a Brescia presso CastAlimenti

Il “Salam ne la ola”, prodotto dall’azienda Berlinghetto, a Berlingo (Brescia), e il Salame Cremasco, prodotto dall’azienda Galmozzi a Ripalta Cremasca (Cremona), sono i due salumi lombardi che andranno a sfidare nella finalissima del 4° Campionato italiano del Salame gli altri 22 finalisti di 13 regioni. Immaginate un torneo tra i migliori salumi regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppressate calabresi. La sfida, giunta alla finale, si concluderà sabato 13 giugno a Brescia presso CastAlimenti (via Serenissima 5). La premiazione è in programma il 25 giugno in Camera di commercio di Treviso.



Questa la lista dei salumi giunti in finale:

Abruzzo

La Ventricina del Vestese prodotta da Fattorie del Tratturo, di Scerni (Chieti)

Basilicata

La Soppressata Lucana, di Associazione Agraria Aziende Cafra, di San Chirico Raparo (Potenza)

Campania

La Soppressata sannita, di Società Agricola “Di Maria”, di Circello (Benevento)

Emilia Romagna

Il Salame stagionato di mora romagnola, di Ca’ Lumaco, prodotto a Zocca (Modena); e il Salame gentile, di Antica Corte Pallavicina, di Polesine Parmense (Parma); e la Salsiccia passata, ancora di Ca’ Lumaco, di Zocca; infine La Mariola, di Antica Corte Pallavicina

Friuli Venezia Giulia

La Pitina di pecora della Valtramontina, prodotta da Macelleria Filippo Bier, a Meduno (Pordenone); e la Pitina di cervo delle Valli Pordenonesi, di Macelleria Polesel Gioacchino, di Maniago (Pordenone)

Liguria

Il “Come cent’anni fa”, un salame misto Santolcese, prodotto da Salumificio Parodi, a Sant’Olcese (Genova); e il “Salame 3 Valli”, di Anidagri, di Borzonasca (Genova)

Lombardia

Il “Salam ne la ola”, prodotto dall’azienda Berlinghetto, a Berlingo (Brescia); e il Salame Cremasco, prodotto dall’azienda Galmozzi a Ripalta Cremasca (Cremona)

Marche

Il Ciauscolo di fegato dell’azienda Calabrò Carni, di Visso (Macerata)

Molise

La Soppressata, di Antonelli Salumi, prodotta a Castel del Giudice (Isernia); e la Soppressata di Frosolone, di Macelleria “La Nostrana”, Frosolone (Isernia)

Piemonte

Il “Salame senza salnitro” e il “Salame nella rosa al nebbiolo”, prodotti da Agrisalumeria Luiset, a Ferrere (Asti)

Toscana

Il salame di cinta senese, prodotto da Fattoria il Patricino, di Castelfranco di Sopra (Arezzo)

Trentino

La Mortadela affumicata della Val di Non, di “Dal Massimo Goloso” (Trento)

Umbria

Il Salame lardellato e il Mazzafegato biologici di cinta senese, prodotti dall’azienda Terre del Verde di Gualdo Tadino (Perugia)

Veneto

La Sopressa, dell’azienda agricola Dalla Valle Antonio, di Altissimo (Vicenza) e la Sopressa “Forme e Sapori”, di Matteo Refatto, di Arzignano (Vicenza).

4° Campionato italiano del Salame

Immaginate un torneo tra i migliori salumi regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppressate calabresi. Il Campionato Italiano del Salame, 4ª edizione, è un’originale sfida tra prodotti naturali, tracciabili, senza additivi, 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.

In base al regolamento possono gareggiare al Campionato Italiano del Salame 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.

Una novità della 4ª edizione è che i ragazzi delle scuole alberghiere hanno fatto una ricerca sul territorio per individuare le aziende e organizzare le pre-selezioni locali. «Il Campionato Italiano del Salame - sottolinea il presidente dell’Accademia delle 5T, **Guido Stecchi** - è nato 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 Confindustria 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, Icf di Torino, CastAlimenti di Brescia.

Il regolamento e le informazioni sul 4° Campionato italiano del Salame sono sul sito internet www.accademia5t.it. Un resoconto ampio e dettagliato sui salumi, i produttori e le curiosità del 4° Campionato italiano del Salame saranno pubblicate su “Sapori d’Italia”, il bimestrale dell’Accademia delle 5T.

Articoli correlati:

[Il Campionato italiano del salame fa tappa in Toscana](#)

[Solo specialità tradizionali al 4° Campionato Italiano del Salame](#)

[Il Campionato italiano del Salame fa tappa in Lombardia](#)

[Campionato italiano del salame Tappa nelle Marche in attesa della finale](#)

[Share / Save](#) 

[Campionato italiano del salame](#)

[Accademia 5T](#)

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - [Contatti e-mail & Credits](#) - © ®