

**You searched for 'campionato italiano del salame 25 giugno 2009'**

Here are some results for the search term on this website

1. Un Toscano alla finale del Campionato Italiano del Salame
2. Degustabooks torna al festival della Creatività
3. Tutto pronto per "Le Stagioni dell'Olio 2009"

&lt;&lt; Osteria Enoteca Il Grappolo | la Toscana si promuove da Käfer a Monaco &gt;&gt;

## Un Toscano alla finale del Campionato Italiano del Salame

by nfondelli 10 giugno 2009 05.11



È il **salame di cinta senese**, prodotto da **Fattoria il Patricino, di Castelfranco di Sopra (Arez)** a sfidare 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 premiazione il 25 a Treviso in camera di commercio.

Il salame di cinta senese, prodotto da Fattoria il Patricino, di Castelfranco di Sopra (Arezzo), è il salume toscano che andrà a sfidare nella finalissima del **IV Campionato Italiano del Salame altri 23 finalisti di 13 regioni**.

Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: **ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppresate 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 Vastese prodotta da Fattorie del Tratturo, di Scerni (Chieti);

**Basilicata**

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

**Campania**

La Soppresata 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 passita, 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 Soppresata, di Antonelli Salumi, prodotta a Castel del Giudice (Isernia); e la Soppresata 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 Mortadella 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).

Vota questo post per primo

Tags: castelfranco di sopra, arezzo, salame, cinta senese

Eventi

 E-mail | Kick it! | DZone it! | del.icio.us  
 Permalink | Commenti (0) | Post RSS

## Post correlati

Degustabooks torna al festival della CreativitàDopo il successo della prima edizione, con oltre 70.000 visitatori, dal 23 al 26 ottobre torna alla ...L'Olio e i Tesori di Lucca: un mare di eventiOlio e Tesoli di LuccaTASTE 2009, un viaggio nell'enogastronomiaTorna alla Stazione Leopolda di Firenze, Taste il salone del gusto delle eccellenze italiane

## Aggiungi commento

### Cucina

Gli eventi in Toscana, manifestazioni musicali, festival, sagre, rievocazioni storiche, mostre d'arte. Curato dalla redazione di Toscana & Chianti News

### Search

Enter search term

SEARCH

 Include comments in search

### Tag cloud

agliana alcide amedei arezzo barberino val d'elsa benessere bibbiena biennale enogastronomica fiorentina biologico bistecca boccacassa borgo san lorenzo brustico cacciucco calenzano carnevale casentino castelfranco di sopra castellina in chianti castelnuovo berardenga catadores cenci certaldo chianti classico chianti rufina chiusi cinigiano cinta senese cioccolata crete SENESI cucina aretina cucina del cuore della toscana cucina fiorentina degustazioni degustabooks dolci empoli enoteca pinchiorri eurocioccolate fermi fettunta fiesole

### firenze

formaggio frescobaldi funghi futurismo gaiole in chianti gallo nero genio fiorentino girogustando grosseto gusto dei luoghi i tipici ai fornelli il cibreo il grappolo impruneta la torre le botteghe fanno scuola livorno lucca maestri del gusto malechini marina di bibboba miele monsummano terme montagna pistoiese montepulciano monteroni d'arbia mugello notte dei rivoli OLIO olio e salute olio extra vergine d'oliva olio extravergine olio sapiens palazzuolo sul senio pane toscano pecorino peposo pesce pesce d'acqua dolce piazza del campo PISA pistola poggiuonni polenta pontassieve portoferra prato premio birra dell'anno. rapolano terme reggello ristorante alcide salame san gimignano san giovanni d'asso san giovanni valdarno san miniato sarnus schiacciata alla fiorentina sgarbi siena sigaro sky stazione leopolda strada del vino street food stufato tartufi tartufo tartufo bianco taste tavarnelle val di pesa toscana toscana&chianti news trippa val bisenzio valdamo verno vico d'elsa vino vollerra vollerragusto zafferano

### Il Giornale



Numero di giugno 2009



Scarica il pdf di questo mese

Guarda e scarica i pdf delle precedenti edizioni

### Special Sponsor



### Ultimi Post

Poggiuonni in festa per i 160 anni di Alcide

A Milano prende il via Tuttofood 2009