

Puoi ritrovare quest'articolo alla pagina: <http://www.newsfood.com/q/9a3486c3/i/>

La premiazione il 25 a Treviso in camera di commercio. In gara solo salumi buoni, naturali e senza additivi

A Brescia la sfida finale tra i salami più buoni e naturali d'Italia. In gara 24 prodotti di 14 regioni. Sabato 13 giugno

Il 13 giugno in Lombardia si conclude il IV Campionato Italiano del Salame. Sono 24 i prodotti arrivati all'appuntamento conclusivo, dopo le selezioni regionali e tre semifinali

© AST.it - 15/06/2009



Il IV Campionato Italiano del Salame giunge all'appuntamento conclusivo, la gran finale di Brescia, portando in gara i migliori 24 prodotti selezionati durante il concorso. L'appuntamento è per il 13 giugno nei locali della CastAlimenti (via Serenissima 5). La premiazione si terrà il 25 a Treviso, in camera di commercio.

Si qualificano per la finale i seguenti salumi:

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 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)

IV Campionato Italiano del Salame

Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e soppresate calabresi. Il Campionato Italiano del Salame, IV 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 salami 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.

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.

«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 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, Icf di Torino, CastAlimenti di Brescia.

Il regolamento e le informazioni sul IV Campionato Italiano del Salame sono sul sito internet www.accademia5t.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.