



Chi siamo

Prima di Partire

I Consigli dei Dottori

Visitati per Voi

News ←

Home

Links

email

VENTRICINA DEL VASTESE VINCE IL IV CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

- E' prodotta da **Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti)**. Gli altri vincitori nell'ordine: la **Soppressata Lucana (2°)** di **Associazione Aziende Cafra, di San Chirico Raparo (Potenza)**; il **Mazzafegato di Cinta Senese Biologico (3°)** di **Terre del Verde, di Gualdo Tadino (Perugia)**; il **Salame stagionato di Mora Romagnola (4°)** di **Ca' Lumaco, di Montetortore di Zocca (Modena)**; e il **Salame senza salnitro (5°)** di **AgriSalumeria Luiset, di Ferrere (Asti)** - **Anche un Premio speciale alla miglior Sopressa veneta: la Sopressa Forme & Sapori di Matteo Refatto, di Arzignano (Vicenza), prodotto in modo completamente naturale** -



E' abruzzese il salume più buono e naturale del IV Campionato Italiano del Salame: E' la Ventricina del Vastese, prodotta da Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti). Al secondo posto un salume lucano, al terzo un salume umbro. E' il centro sud ad aggiudicarsi i risultati migliori di questa edizione, alla quale hanno partecipato decine di prodotti e produttori in tutta Italia (soltanto 99 sono andati alle 3 semifinali di Costigliole d'Asti, Chieti e Parma). La maggior parte dei 24 salumi finalisti (e tra questi i vincitori) non conteneva neanche salnitro, l'unico additivo ammesso dal consorso organizzato dall'Accademia delle 5T.

I 5 vincitori saranno premiati a Treviso, in camera di commercio, il 25 giugno. Un sesto riconoscimento sarà consegnato all'azienda vicentina per il Premio Speciale alla miglior Sopressa Veneta, selezionata insieme alle altre sopresse perché prodotta in modo naturale e non secondo il disciplinare "più permissivo" delle Dop.

La giuria del IV Campionato del Salame era così composta:

- 1) **Iginio Massari**, docente presso CAST Alimenti, famosissimo pasticciere e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri
- 2) **Massimo Nizzoli**, titolare del ristorante Nizzoli (di Villastrada, MN) e socio dell'Accademia delle 5T
- 3) **Maria Cristina Beretta**, giornalista enogastronomica e consulente dell'A5T
- 4) **Michele Valotti**, titolare della trattoria La Madia di Brione (BS) e socio dell'Accademia delle 5T
- 5) **Guido Stecchi**, presidente dell'A5T
- 6) **Alessandro Redaelli De Zinis**, produttore di vino e socio dell'A5T
- 7) **Lorenzo Brunetti**, facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma e collaboratore dell'A5T
- 8) **Francesco Donadini**, segretario dell'A5T

(immagine da: www.abruzzo.com)