

14/06/2009 23.27.00

È la Ventricina del Vastese il migliore salame del 2009

Ha vinto il IV Campionato italiano un salame abruzzese prodotto dalla Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti). Al secondo posto un salame lucano, al terzo uno umbro. Possono gareggiare al Campionato solo prodotti naturali e accertati dall'Accademia delle 5T che ne cura l'organizzazione

È abruzzese il salume più buono e naturale del IV Campionato italiano del salame: è la Ventricina del Vastese, prodotta da Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti). Al secondo posto un salame lucano, al terzo un salume umbro. È 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 Soppressa veneta, selezionata insieme alle altre sopresse perché prodotta in modo naturale e non secondo il disciplinare "più permissivo" delle Dop.



- 1° - Ventricina del Vastes, prodotta da Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti)
- 2° - Soppressa Lucana di Associazione Aziende Cafra, di San Chirico Raparo (Potenza)
- 3° - Mazzafegato di Cinta Senese Biologico di Terre del Verde, di Gualdo Tadino (Perugia)
- 4° - Salame stagionato di Mora Romagnola di Ca' Lumaco, di Montetortore di Zocca (Modena)
- 5° - Salame senza salnitro di AgriSalumeria Luiset, di Ferrere (Asti).

Anche un Premio speciale alla miglior Soppressa veneta: la Soppressa Forme & Sapori di Matteo Refatto, di Arzignano (Vicenza), prodotto in modo completamente naturale

La giuria del IV Campionato del Salame era così composta:

- 1) Iginio Massari, docente presso CAST Alimenti, 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

IV Campionato Italiano del Salame



Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopresse 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.

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 e di Concommercio, ha inoltre il sostegno di Buonitalia Spa 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.