

[Home](#)
[Chi siamo](#)
[Contattaci](#)
[Politica](#)
[Economie](#)
[Sport](#)
[Cultura](#)
[Food](#)
[RSS](#)
[English news](#)

[Annunci Google](#)
[Notizie Regionali](#)
[Amalfi Italia](#)
[Ultime Notizie Sport](#)
[Notizie Spettacolo](#)
[Notizie Politica](#)

FOOD: VENTRICINA VASTESE VINCE IV CAMPIONATO ITALIANO SALAME.

AGGIUNGI AI PREFERITI

[FACEBOOK](#)
[GOOGLE](#)
[YAHOO](#)
[TWITTER](#)

Stampa
Invia questo articolo

(AGI) - Roma, 15 giu. - E' abruzzese il salume piu' 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 consorzio organizzato dall'Accademia delle 5T.

I 5 vincitori saranno premiati a Treviso, in camera di commercio, il 25 giugno. Un sesto riconoscimento sara' consegnato all'azienda vicentina per il Premio Speciale alla miglior Sopressa Veneta. Non e' casuale che le due sopresse vicentine andate in finale non siano Dop: "la Dop della Sopressa Vicentina - fa notare il presidente dell'Accademia delle 5T, Guido Stecchi - ha un disciplinare molto permissivo che non qualifica il prodotto".

IV Campionato Italiano del Salame Immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopressate calabresi. Il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, e' 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, Tipicita', Tradizione, Tracciabilita' e Trasparenza. E che pubblica il bimestrale "Sapori d'Italia", diffuso in tutta Italia in edicola e in abbonamento.

AGGIUNGI AI PREFERITI

Annunci Google

Offerte Insaccatrice
Accessori per la tavola, robot e altre occasioni su eBay! Affrettati
[www.eBay.it/Cucina](#)

Salumi e Insaccati
Azienda artigianale di Produzione Insaccati Freschi e Stagionati
[www.reduzzisalumi.com](#)

Vacanze in Israele
7 Notti + Voli da €699! Scegli Il Tuo Viaggio Oggi.
[www.gosrael.com](#)

NOTIZIE FLASH

- 09:22 BEVONO BIBITA E SI USTIONANO, SECONDO CASO NEL FRUSINATE
- 09:22 BORSE EUROPEE: AVVIO POSITIVO, OCCHI SU FED
- 09:21 RUBA IN UN BAR A GENOVA, BIMBA CONSEGNATA ALLA POLIZIA
- 09:19 BORSA: APRE IN LIEVE PROGRESSO, FTSE MIB +0,20%
- 09:01 IRAN: ARRESTATI 25 GIORNALISTI GIORNALE MOUSSAVI
- 08:55 WTO: CINA SI DIFENDE DA ACCUSE PER RESTRIZIONI EXPORT
- 08:54 GIAPPONE: NUOVO CROLLO EXPORT A MAGGIO
- 08:49 EURO: APRE SOPRA 1,41 DOLLARI IN ATTESA DI FED

[Leggi tutte le news](#)

cerca [SU NEWS ON](#) [SU Google](#)

NOTIZIARI REGIONALI

- [Abruzzo](#)
- [Calabria](#)
- [Campania](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Friuli Venezia Giulia](#)
- [Lazio](#)
- [Liguria](#)
- [Lombardia](#)
- [Marche](#)
- [Molise](#)
- [Piemonte](#)
- [Puglia](#)
- [Sardegna](#)
- [Sicilia](#)
- [Toscana](#)
- [Umbria](#)
- [Veneto](#)



- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Economia](#)
- [Politica](#)
- [Fatti](#)
- [Opinionisti](#)
- [Sport](#)
- [CULTURE](#)
- [Food](#)
- [RUBRICA](#)
- [English news](#)

- [Annunci Google](#)
- [Ricette Estive](#)
- [Ricette Bimby](#)
- [Rally Storico](#)
- [Ricette Primi Piatti](#)
- [Accessori Da Cucina](#)

FOOD: VENTRICINA VASTESE VINCE IV CAMPIONATO ITALIANO SALAME. (2)

AGGIUNGI AI PREFERITI

- [FACEBOOK](#)
- [GOOGLE](#)
- [YAHOO](#)
- [TWITTER](#)

[Stampa](#) [Invia questo articolo](#)

(AGI) - Roma, 15 giu. - 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, verra' considerata dalla Giuria come nota di merito. Sono previste visite di consulenti dell'Accademia delle 5T nelle aziende produttrici.

Una novita' della IV edizione e' 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 - e' 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 e' 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 Nazionale, ha inoltre il sostegno di Buonitalia Spa ed e' 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.

AGGIUNGI AI PREFERITI

Annunci Google

Pesoforma
L'alleato per la tua dieta Perdere peso è facile. Scopri come.
[www.pesoforma.com](#)

Ricette bio e consapevoli
Curarsi con il cibo e vivere meglio Recensioni, rubriche, indirizzi bio
[www.ipastorato.it](#)

Allestimento Mostre
Scenotecnica, Materiali, Palchi Tutto per la tua Mostra! Contattaci
[www.italianstage.com](#)

NOTIZIE FLASH
Ultime notizie

09:22 BEVONO BIBITA E SI USTIONANO, SECONDO CASO NEL FRUSINATE

09:22 BORSE EUROPEE: AVVIO POSITIVO, OCCHI SU FED

09:21 RUBA IN UN BAR A GENOVA, BIMBA CONSEGNATA ALLA POLIZIA

09:19 BORSA: APRE IN LIEVE PROGRESSO, FTSE MIB +0,20%

09:01 IRAN: ARRESTATI 25 GIORNALISTI GIORNALE MOUSSAVI

08:55 WTO: CINA SI DIFENDE DA ACCUSE PER RESTRIZIONI EXPORT

08:54 GIAPPONE: NUOVO CROLLO EXPORT A MAGGIO

08:49 EURO: APRE SOPRA 1,41 DOLLARI IN ATTESA DI FED

[Leggi tutte le news](#)

cerca [SU NEWS ON](#) [SU Google](#)

NOTIZIARI REGIONALI

- [Abruzzo](#)
- [Calabria](#)
- [Campania](#)
- [Emilia Romagna](#)
- [Friuli Venezia Giulia](#)
- [Lazio](#)
- [Liguria](#)
- [Lombardia](#)
- [Marche](#)
- [Molise](#)
- [Piemonte](#)
- [Puglia](#)
- [Sardegna](#)
- [Sicilia](#)
- [Toscana](#)
- [Umbria](#)