

Il portale regionale dei
servizi di Sviluppo in Agricoltura


Il Progetto
Chi è
Sportelli
Area Riservata

[Home](#) > [Novità e Eventi](#) > [IV CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: SECONDA LA SOPPRESSATA LUCANA](#)


Canali Tematici

- Agrometeorologia
- Controllo Fitosanitario
- Educazione Alimentare e Prodotti Tipici
- Irrigazione e Fertilizzazione
- Agricoltura Biologica
- Energie Rinnovabili in Agricoltura
- Formazione

Il Periodico



Opportunità & Finanziamenti



Novità & Eventi

(La Redazione - 17 giugno 2009) - IV CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: SECONDA LA SOPPRESSATA LUCANA


Sul podio un'azienda di San Chirico Raparo. Il 25 giugno la premiazione a Treviso

- È il centro sud ad aggiudicarsi i risultati migliori di questa quarta edizione del Campionato italiano del salame, organizzato dall'Accademia delle 5 T, l'associazione no-profit che promuove Tradizione, Tracciabilità e Trasparenza. Vi hanno partecipato decine di prodotti e produttori in tutta Italia (soltanto 99 sono andati alle 3 semifinali di Costigliole d'Asti, Chieti e Parma). Al primo posto si è classificato un salume abruzzese: la Ventricina del Vastese, prodotta da Fattoria del Tratturo, di Scerni (Chieti). Al secondo posto un salume lucano, al terzo un salume di Chieti. I 5 vincitori (vincitori) non conteneva neanche salnitro, l'unico additivo ammesso dal concorso 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 Sopressata 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° - Soppressata 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).

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 possiedono le certificazioni. Esclusivamente salumi crudi, preparati artigianalmente con carni magre o grasse, macinate o tagliate a coltello e insaccate in budello o vescica naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore.

📍Sito del Campionato italiano di salumi


Visite tot. 127708
[Contatti](#)
[Mappa del sito](#)
[Privacy](#)
[Credits](#)
[Partners](#)
[Accessibilità](#)