

- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Il Manifesto](#)
- [Gallerie foto](#)
- [Webcam](#)
- [Aiuto](#)
- [Scrivici](#)
- [Guestbook](#)

Sezioni del blog:

Nome utente: Password: Ricorda | 1 utente online |

[Registrati](#) per inserire articoli. [Password dimenticata?](#)

.: [A Vasto](#)

La ventricina, miglior salume dell'anno



Inserito da [Spanish](#) il 17 Giugno 2009 alle 10:15

[nascondi](#)

Google Risultati di ricerca

You arrived here after searching for the following phrases:

- [del](#)
- [25](#)
- [2009](#)
- [Campionato](#)
- [italiano](#)
- [Salame](#)
- [giugno](#)

Clicca su un termine per andare direttamente alla sua prima occorrenza, oppure [torna ai risultati di ricerca](#).

Copio dagli amici della [LAB](#) la notizia [apparsa](#) sul sito dell'Accademia della Ventricina. Oh, so' soddisfazioni!

E' la Ventricina del Vastese, prodotta da Fattorie 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 centinaia 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. "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. Tra i giurati esperti gastronomi, giornalisti e docenti dell'Università di Gastronomia di Parma. I cinque vincitori saranno premiati a Treviso, in Camera di Commercio, il 25 giugno prossimo.

Il IV Campionato Italiano del Salame, immaginate un torneo tra i migliori salami regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola, soppressate calabresi e salami emiliani. Il Campionato Italiano del Salame, IV edizione, e' stata 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. La manifestazione gode dell'appoggio della Union Camere del Veneto e delle Camere di Commercio di Treviso e Brescia e del patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

“Questa vittoria ci inorgoglisce come produttori di ventricina” ci dice Luigi Di Lello Presidente dell'Accademia della Ventricina, “ ma ci piace pensare che questa vittoria della Ventricina del Vastese porta l'Abruzzo ai vertici della salumeria italiana per quanto riguarda la qualità e tutte le altre prerogative che questo concorso si porta dietro. Il problema adesso è che questo geniale salume abruzzese, venga ancor di più falsamente imitato da industriali senza scrupoli che sono molto bravi a copiare la forma ed il nome e confondere le acque tra i consumatori. C'è una sola cosa da fare per proteggere questo salume ed evitare la sua scomparsa ed è quello di avere il riconoscimento della DOP. Il Ministero per le politiche agricole non può più tergiversare e deve procedere positivamente al riconoscimento. E' una intera comunità che lo richiede insieme alla CCIAA di Chieti, alla Comunità Montana Vastese, le Confederazioni Agricole ed alla Regione Abruzzo che finalmente annovererà anch'essa una DOP su un prodotto a base di carne”.

Contatti:

info@ventricina.com

Tel: 339-3086378

Letto 47 volte


★★★★★ 1 voti

tags: [accademia della ventricina](#), [fattorie del tratturo](#), [luigi di lello](#), [scerni](#), [ventricina](#)

- » [Fondazione per l'ambiente e lo sviluppo sostenibile](#)

'La ventricina, miglior salume dell'anno' ha ricevuto **2 commenti**:

il più recente in testa

1.  DeI79" class="cmd-avatar" style="margin:0 6px 0 0"/>

[RobDel79](#)

Mercoledì 17 Giugno 2009 ore 10:57 - [Permalink al commento](#)