

Treviso

L'evento. A Treviso le premiazioni del campionato per palati fini

Sfida all'ultima fetta di salami tradizionali, ha vinto La Venticina



E POLIS

► Chiuso il IV Campionato Italiano del Salame indetto a maggio dall'Accademia delle 5 T

❏ Vietati nitrati e derivati del latte, spazio all'innovazione, per prodotti che fanno bene

Lieta Zanatta
treviso@epolis.sm

La sfida all'ultima fetta tra sopresse venete, pitine friulane, salamatata piemontesi, ciauscolo (il salame che si spalma) delle Marche, Mazzafegato e Sopressate, del IV Campionato Italiano del Salame indetta da maggio in tutta Italia dall'Accademia delle 5 T (territorio, tipicità, tradizione, tracciabilità e trasparenza) ha il suo vincitore. La Venticina del Vastese, della Fattoria del Tratturo di Scerni (Chieti) risultato il migliore salame d'Italia, è stato premiato alla Camera di Commercio di Treviso il 25 giugno. Un premio speciale è stato assegnato alla migliore Sopressa Veneta, Forme & Sapori di Matteo Refatto di Arzignano, prodotta in modo assolutamente naturale. Un concorso a cui hanno partecipato oltre 200 produttori e 300 eccellenze naturali, 99 delle

quali sono andate alle semifinali che si sono svolte a Costigliole d'Asti, Chieti e Parma, e che hanno visto tra i palati selezionatori i ristoratori e gli studenti di Scuola Alberghiera italiane, fra cui l'Istituto "Massimo Alberini" di Lancenigo.

Il regolamento prevedeva la selezione di prodotti genuini, coerenti con la tradizione del territorio, di cui si conoscano gli ingredienti, la tracciabilità delle carni, magre o grasse, macinate o tagliate con il coltello, insaccamento con budello e vesciche naturali, eventuali certi-

ficazioni. Ammesse erano spezie, erbe, aromi, e innovazioni del produttore, purché dichiarate in etichetta. Proibiti i nitrati e i derivati del latte e zuccheri, come estrosio, saccarosio, abbondantemente usati nell'industria alimentare. «Il nostro scopo - spiega Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5 T e coordinatore editoriale della rivista specialistica "Sapori d'Italia" - è di monitorare i migliori prodotti sul mercato, scovare l'uso di additivi, forieri di sostanze cancerogene, formare i lavoratori, in questo caso studenti di scuola alberghiera e ristoratori, e soprattutto dare una corretta informazione al consumatore». Senza mezzi termini polemizza con le Dop: «Hanno peggiorato i prodotti, perché anche chi prima non metteva il nitrito ora invece lo aggiunge. Con le strutture che abbiamo oggi, gli additivi non servono a niente». Infatti la sopressa vicentina, Premio Speciale, non è Dop. Un caso? Sicuramente il campionato del salame è un modo per valorizzare un impareggiabile tesoro alimentare di 300 eccellenze nazionali. ■

Il dato

«Dop peggiorano i nostri alimenti»

Guido Stecchi

■ Polemizza il presidente dell'accademia 5 T: «Le Dop hanno peggiorato i prodotti, perché anche chi prima non metteva il nitrito ora invece lo aggiunge. Con le strutture che abbiamo oggi, gli additivi non servono a niente».

**NORDA e LIPU
insieme per proteggere
l'Aquila Reale**

un Nuovo Volo

L'Aquila Reale è da sempre testimonial e simbolo di Norda. Identifica la provenienza di tutte le sue acque. Predilige la purezza assoluta delle alte vette, habitat naturale di entrambe.

**Là, dove volano le Aquile,
nasce Norda.**



NORDA sostiene il progetto LIPU "Un nuovo volo", per la salvaguardia dell'Aquila reale.

info: www.norda.it - www.lipu.it



NORDA
ACQUA MINERALE NATURALE