



**Bando di concorso nazionale 2011
Campionato Italiano Del Salame Naturale©**

Obiettivi del concorso:

- monitoraggio dei migliori prodotti sul mercato,
- incentivo a non utilizzare additivi,
- corretta informazione al pubblico,
- formazione degli addetti ai lavori,
- sviluppo di azioni didattiche presso Istituti Universitari, albergheri e scolastici in genere.

ART. 1

L'Accademia delle 5T della Qualità organizza il sesto concorso nazionale per premiare il migliori salami d'Italia, non solo più buoni e genuini, ma anche più coerenti con la tradizione del loro territorio.

ART. 2

Sono ammessi al concorso i salumi crudi composti di carne magra e grassa macinata o tagliata a coltello e insaccata in budello o vescica naturali o altri involucri naturali e commestibili, sia quelli denominati "salame" sia prodotti affini quali, ad esempio: "sopressa veneta", "soppressata calabrese", "finocchiona", ecc.

ART. 3

Sono ammessi solo prodotti regolarmente in vendita nel rispetto delle norme di legge, anche ove ne sia consentita la sola vendita diretta.

ART. 4

Sono esclusi i salami contenenti additivi chimici fatta eccezione per nitrati (purché in dosi nettamente inferiori ai limiti di legge), eredi di quel "salnitro" utilizzato anche dai vecchi contadini. Sono ovviamente ammessi spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore. Sono esclusi invece ingredienti quali: derivati del latte e zuccheri, pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni, trattenere acqua e in genere per qualsiasi pratica finalizzata a mascherare difetti della materia prima o del ciclo produttivo.

ART. 5

Per partecipare al concorso occorre inviare entro il 31 marzo 2011 il prodotto candidato accompagnato da una scheda tecnica (vedi allegato A).

Tale scheda deve essere compilata integralmente con i seguenti dati:

- denominazione commerciale del prodotto,

- denominazione aziendale del prodotto,
- lista completa degli ingredienti,
- tracciabilità delle carni,
- dati dell'azienda produttrice,
- eventuali certificazioni.

Può comprendere in via facoltativa (la maggior ricchezza di informazioni è considerata dalla Giuria nota di merito):

- descrizione della tecnologia produttiva,
- descrizione dei luoghi di produzione, dall'allevamento alla stagionatura,
- informazioni storiche e aneddoti sul prodotto candidato e sull'azienda produttrice (con liberatoria per la pubblicazione).

L'indirizzo a cui il prodotto deve essere inviato è:

Azienda Agricola Claudio Mariotto

Strada per Sarezzano 29 – Vho

15057 Tortona AL

E' consigliabile preannunciare l'invio alla sede dell'Accademia delle 5T.

Per questa fase di preselezione ogni azienda può inviare tutti i prodotti che ritiene idonei.

ART. 6

Qualora il produttore ritenga che il suo prodotto non sia ancora pronto il 31 marzo, può chiedere una proroga fino al 25 aprile purché invii la scheda tecnica all'Accademia delle 5T entro il 31 marzo.

ART. 7

L'ufficio di Presidenza della Giuria deciderà insindacabilmente, sulla base della scheda tecnica, dell'assaggio del prodotto e di eventuali visite di consulenti dell'Accademia delle 5T all'azienda produttrice, quali prodotti ammettere alle degustazioni ufficiali (semifinali) da parte della Giuria del Concorso. Per la fase di semifinale ogni azienda potrà candidare al massimo due prodotti. Eventuali altri prodotti della medesima azienda giudicati idonei dall'ufficio di Presidenza saranno sottoposti alla degustazione di un'apposita commissione per l'inserimento nella guida Fette di Bontà.

L'Ufficio di Presidenza della Giuria potrà ammettere direttamente alle semifinali i prodotti presenti sulla guida Fette di Bontà 2010 senza che sia necessario l'invio del prodotto per la preselezione. Resta tuttavia obbligatorio, per candidarsi, l'invio della scheda tecnica. L'ammissione d'ufficio sarà comunicata per iscritto.

ART. 8

L'ufficio di Presidenza si riserva la possibilità di prelevare direttamente presso l'azienda produttrice un ulteriore campione per verificare la corrispondenza dell'esemplare inviato con la produzione aziendale.

ART. 9

Le Giurie di semifinale, composte da esperti del settore di diverse regioni italiane, si riuniranno durante il mese di maggio 2011 presso sedi prestigiose, quali: Università degli Studi di Parma (facoltà di Agraria, cdl di Scienze Gastronomiche), ICIF di Costigliole d'Asti, CAST Alimenti di Brescia e altre da

definirsi nel Centro e Sud Italia. Durante le semifinali saranno selezionati 25 prodotti finalisti.

Ai candidati saranno comunicati almeno 10 giorni prima di ogni semifinale il luogo e la data dove inviare il prodotto. I candidati potranno assistere ai lavori delle giurie.

ART. 10

La finale e la premiazione si svolgeranno presso la fiera Pane Salame che si svolgerà in giugno in sede da definire.

ART. 11

Saranno assegnati i seguenti premi:

- Primo assoluto
- Secondo assoluto
- Terzo assoluto
- Primo salame magro e dolce (tipo Varzi, Piacentino, ecc)
- PREMIO SPECIALE ASCOM DI TREVISO: Prima Soppressa del Triveneto
- Prima Soppresata del Sud Italia
- PREMIO SPECIALE PIC: Primo Salame al peperoncino (Ventricina, Salsiccia piccante, Soppresata piccante, ecc)

La giuria ha facoltà di aggiungere altre categorie (salami non di puro suino, ciauscolo, salami lardellati, salami speziati o all'aglio, salami di fegato, affumicati ecc) qualora fossero rappresentate da prodotti di particolare eccellenza.

I premi consistono in apposita targa e diploma di qualità per utilizzi promozionali. I nominativi delle aziende premiate verranno comunicati alla stampa nazionale, pubblicati sul sito dell'Accademia delle 5T e sulla rivista Saperi d'Italia e diffusi tramite agenzia di stampa.

APPENDICE

E' parte integrante del concorso la pubblicazione della Guida Fette di Bontà su cui saranno pubblicate le schede dei prodotti semifinalisti. La giuria avrà tuttavia la facoltà di escludere dalla guida i prodotti che non riterrà all'altezza. I prodotti presenti sulla guida Fette di Bontà degli anni precedenti e che non fossero candidati nel 2011, potranno essere inseriti sulla nuova guida solo previa degustazione da parte di un'apposita commissione. I produttori saranno invitati per iscritto a inviare i campioni. È parte integrante del Campionato Italiano del Salame il **CONCORSO PER LE SCUOLE: "L'antipasto all'italiana" Anno 1.**