



Campionato Italiano del Salame[©]

V^a EDIZIONE 2010

Regolamento

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 gli Istituti Alberghieri.**

ART. 1 - L'Accademia delle 5T, in collaborazione con l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme, Ascom Treviso, Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Parma, ICIF di Torino, CastAlimenti di Brescia, Scuola alberghiera di Villa Santa Maria (CH), la "città dei cuochi", organizza il quinto 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, sia quelli denominati "salame" sia prodotti affini quali, ad esempio: "soppressa veneta", "soppresata calabrese", "finocchio-na", 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 28 febbraio 2010 all'Accademia delle 5T (via fax allo 0422 432933 o via posta in via Bertolini, 38 - 31100 Treviso) la scheda tecnica del prodotto candidato. 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).

ART. 6 - L'ufficio di Presidenza della Giuria deciderà insindacabilmente, sulla base della scheda tecnica e di eventuali visite di consulenti dell'Accademia delle 5T all'azienda produttrice, quali prodotti ammettere al Concorso.

ART. 7 - Sulla base dei prodotti candidati la Presidenza indicherà a tutti gli interessati presso quale ristorante o scuola alberghiera inviare i campioni per una preselezione a cura del ristorante o della scuola alberghiera con l'assistenza di esperti inviati dall'Accademia delle 5T. La comunicazione avverrà almeno 10 giorni prima della data prevista.

ART. 8 - Verrà altresì proposta la candidatura dei prodotti individuati mediante:

- ricerca sul territorio da parte degli allievi di scuole alberghiere e affini con la guida dei loro docenti e di esperti messi a disposizione dall'Accademia delle 5T,
 - ricerca sul territorio dei ristoranti soci dell'Accademia delle 5T.
- Tali prodotti saranno però candidati solo se il produttore, a seguito di

una comunicazione da parte dell'Accademia delle 5T, avvierà una domanda comprendente quanto richiesto dall'Art. 5 del presente regolamento. Questi prodotti parteciperanno alle preselezioni di cui all'Art. 7 del presente regolamento insieme a quelli candidati direttamente dai produttori.

ART. 9 - 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. 10 - Ogni preselezione presso i Ristoranti o le Scuole Alberghiere (e affini) individuerà uno o più semifinalisti.

ART. 11 - Le Giurie di semifinale, in numero da definirsi secondo la quantità di prodotti preselezionati e composte da esperti del settore di diverse regioni italiane, si riuniranno in aprile / maggio 2010 presso sedi prestigiose, quali: Università di Parma e Napoli, ICIF di Torino, Ipsar di Villa Santa Maria (CH), la finale nazionale sarà presso scuola CAST Alimenti di Brescia. Le Giurie di semifinale e finale si riuniranno in seduta pubblica e in presenza di studenti di corsi universitari e/o di specializzazione del settore agroalimentare e/o di Istituti Alberghieri. Gli studenti potranno partecipare ai lavori e alle degustazioni con facoltà di intervento secondo le modalità concordate con i loro docenti. I produttori saranno invitati a partecipare ai lavori e a descrivere i loro prodotti mediante un colloquio pubblico con i giurati: la loro presenza non è obbligatoria ma auspicata.

A tutti i prodotti giunti alle semifinali verrà assegnato un attestato di qualità che i produttori potranno esporre nella sede o presso il punto vendita.

ART. 12 - Sarà proclamato un vincitore assoluto e saranno premiati il secondo e il terzo di una classifica generale. Inoltre ci sarà un premio speciale per la miglior Soppressa Veneta. La Giuria della finale avrà altresì facoltà di premiare il prodotto migliore di quelle altre tipologie di prodotto che avranno espresso un numero elevato di candidati giunti alle semifinali.

I premi consistono in appositi trofei e targhe per utilizzi promozionali. I nominativi delle aziende premiate verranno comunicati alla stampa nazionale, pubblicati sul sito dell'Accademia delle 5T e sulla rivista Sapori d'Italia e diffusi tramite agenzia di stampa.

UN EVENTO CHE SI RINNOVA

Il Campionato Italiano del Salame non è più solo un concorso per premiare chi lavora bene, ma una campagna informativa, formativa e didattica che dura tutto l'anno.

Circa 300 istituti scolastici, in gran parte alberghieri, ma anche qualche istituto tecnico di agraria, hanno ricevuto e utilizzato il video Fette di Bontà che spiega in ogni dettaglio l'iter produttivo del salame e dei salumi affini, senza dimenticare i consigli per sceglierlo con cognizione di causa. Durante questa nuova edizione del Campionato Italiano del Salame, quindi, i ragazzi saranno più pronti ad affrontare il compito a loro affidato: un monitoraggio del territorio per individuare i prodotti genuini, spesso "nascosti" perché chi li fa è schivo e poco avvezzo a promuoversi. Prosegue questa ricerca, dunque, con lo scopo di proporre al consumatore, al negoziante, al ristoratore i prodotti sani e naturali consentendo loro di fare utili e costruttivi confronti. Il lavoro costante che si svolge nelle scuole alberghiere e negli esercizi associati all'Accademia delle 5T sarà affiancato da diverse manifestazioni collaterali:

- il **1° Concorso "4S+V" SiamoSoloSaniSalamiVeneti** con premiazione ed esposizione durante un evento della Regione Veneto
- il **primo Festival del Pane e Salame** in collaborazione con Slow Food del Veneto.

Sul sito Sapori-Italia.it, oltre che sui prossimi numeri del nostro giornale, saranno puntualmente comunicati i programmi e le date degli eventi.

Ufficio di Presidenza delle Giurie:
Guido Stecchi - 347 6931403 / guido@a5t.it
Segreteria:
Riccardo Gritti - Tel. 0422 432999 / info@accademia5t.it