



Fai un salame genuino e autentico? Ma la gente lo sa? Partecipa al concorso e alle selezioni presso noti ristoratori del territorio o presso gli Istituti scolastici professionali alberghieri e della ristorazione della tua regione. Se la giuria riconosce le qualità del tuo prodotto noi ti aiutiamo a farlo conoscere ai consumatori.

CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME® 2010 - V Edizione

SCHEDA TECNICA PER L'ADESIONE

IMPORTANTE, SONO POSSIBILI DUE MODALITA' DI ADESIONE:

1) La preiscrizione diretta dei propri prodotti da parte delle aziende che producono salami e che così verranno invitate a partecipare alle selezioni. Compilare ed inviare **entro 28/02/2010**.

2) La segnalazione da parte degli Istituti Scolastici Professionali che ricercano e segnalano produttori nel loro territorio o dei ristoratori che effettuano serate a tema sul maiale invitando produttori del loro territorio. Compilare ed inviare **entro 28/02/2010**.

• **Nome del prodotto e dell'azienda produttrice:**

.....
.....

• Dati sull'azienda (con altitudine delle sedi e degli altri luoghi dove avviene l'eventuale allevamento dei maiali oppure la lavorazione dei salami, la stagionatura ecc.):

.....

• Ingredienti (percentuale tra carni magre e grasse, dosaggio del sale e dettaglio delle spezie sono graditi ma facoltativi):

.....
.....

• Tecnologia di produzione (facoltativa):

.....

• Tipo di budello:

.....

• Provenienza dei maiali:

.....

• Data di produzione:

.....

• Caratteristiche del locale di stagionatura:

.....

INVIARE: • via fax allo 0422 432933

• tramite posta prioritaria ad Accademia delle 5T c/o Donadini srl - via Bertolini 38 – 31100 Treviso TV

• compilando la stessa scheda on line presente in home page del sito: www.accademia5t.it

Codice concorso (a cura dell'Accademia delle 5T)

Compilato da

Nome e Cognome:

Funzione:

Azienda Istituto Scolastico Ristorante Altro:

Via:

Località:

Provincia:

CAP:

E-mail:

Timbro e Firma:

Data: