

Il Campionato Italiano del salame® 2008-2009 IV Edizione

Due novità: il coinvolgimento di scuole alberghiere di tutta Italia e la durata del concorso lungo 12 mesi. Per non svantaggiare nessuno.

Il miglior Salame Nobile del Giarolo è stagionato quasi un anno, invece un Salame trevigiano è perfetto di due mesi. Come conciliare queste realtà dando anche per scontato che i salami migliori nascono solo nei mesi freddi? Il sottovuoto un tantino può aiutare, a condizione che il prodotto abbia già raggiunto la maturazione ottimale, ma non è proprio l'ideale. Il periodo maggio-giugno, considerato che i mesi sufficientemente freddi possono andare da ottobre ad aprile, consente a tutti di presentare un prodotto in ottime condizioni. Tuttavia è possibile organizzare semifinali e finali in due mesi, non tutta la selezione in giro per l'Italia. Allora ecco l'idea: il concorso 2008-2009 inizia a ottobre e si sviluppa fino a giugno 2009.

La selezione dei ristoratori

I ristoratori dell'Accademia delle 5T sono ancora protagonisti, ma non come nel 2007: non sono previste serate fisse, ma sono loro stessi a organizzare degustazioni per selezionare salami del territorio da proporre nelle semifinali. Il lavoro grosso, però, spetterà ai ragazzi delle scuole alberghiere, che faranno una ricerca nella loro zona per individuare quelle aziende che rispettano le

regole imposte dal nostro bando. Un esperto incaricato dall'Accademia delle 5T andrà nelle scuole che ne faranno richiesta a preparare i ragazzi, poi saranno loro stessi a decidere qual'è il periodo giusto, secondo la tradizione del territorio, per il salame migliore.

E quella delle scuole alberghiere

Selezioneranno quindi i candidati e organizzeranno una giuria, che sarà presieduta da un rappresentante dell'Accademia delle 5T. Tutti i salami scelti durante le degustazioni organizzate dai ristoratori e dalle giurie nelle scuole alberghiere verranno suddivise in diverse semifinali distribuite sul territorio nazionale e tutte in sedi didattiche come Cast Alimenti, l'Università di Parma, l'ICIF... Naturalmente una commissione di esperti potrà ammettere d'ufficio dei prodotti eccelsi che né gli studenti né i ristoratori hanno potuto "scovare".

Trasparenza e concretezza

Viene così accentuato l'aspetto informativo e formativo del concorso, sia per il coinvolgimento dei ragazzi sia perché sarà ancora ammessa, durante le sedute delle giurie, la presenza, con ampia facoltà di parola, dei



produttori. E viene ancora di più accentuato un altro aspetto del Campionato Italiano del Salame assegnato dall'Accademia delle 5T: la concretezza. Non si tratta di distribuire trofei e pergamene ma di aiutare a crescere insieme, o nella qualità del prodotto o nella capacità di comunicarla.

Un premio alle scuole

È anche intenzione dell'Accademia delle 5T istituire un premio alla scuola che saprà costruire, proporre e servire il miglior "antipasto all'italiana", tenendo conto della qualità dei salumi e dei contorni (i sottaceti, i sottoli e il pane, soprattutto), del servizio, della riscoperta eventuale di risorse locali, del difficile (ci sono i sottaceti!) abbinamento col vino... L'Accademia spera di introdurre questa "voce" nell'ambito di un altro concorso, giovane ma già prestigioso, dedicato alle scuole alberghiere.



CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME®

IV EDIZIONE 2008/2009

Regolamento

Obbiettivi 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 Ascom Treviso e Bottega di Marca, grazie al supporto della CCAA di Brescia e Treviso, di Unioncamere Veneto e la collaborazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Parma e del corso di laurea di Cultura della Gastronomia e della Ristorazione di Castelfranco Veneto, dell'ICIF di Torino, di CastAlimenti di Brescia e Lecce, della scuola alberghiera di Villa Santa Maria (CH), la "città dei cuochi", organizza il quarto 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: "sopressa veneta", "sopressata 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 28 febbraio 2009 all'Accademia delle 5T (via fax allo 0422 432933 o via posta presso Donadini srl, 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 2009 presso sedi prestigiose, quali: università di Parma e Castelfranco (TV), 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. Le premiazioni si svolgeranno in Provincia di Treviso nel giugno 2009.

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 Sopressa 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 diplomi 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 Sapori d'Italia e diffusi tramite agenzia di stampa.

ART. 13 - L'Accademia delle 5T premierà anche la Scuola Alberghiera o affine che presenterà il miglior "Antipasto all'italiana". Il regolamento di questo concorso collaterale al Campionato Italiano del Salame sarà pubblicato a parte sul sito dell'Accademia delle 5T e su Sapori d'Italia.

Ufficio di Presidenza delle Giurie:

Guido Stecchi / 347 6931403 / guido@a5t.it

Ufficio Stampa: Francesco Donadini

335 6767432 - 0422 432999 / francesco@a5t.it



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® 2008/2009/ IV 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. Fotocopiare e compilare ed inviare **entro 31/12/2008**.

2) La segnalazione da parte delle 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. Fotocopiare e compilare ed inviare **entro 28/02/2009**.

• **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: