

# SAMED - Competition 2015

Salumi Mediterranei Competition

nell'ambito del



## X<sup>o</sup> Campionato Italiano del Salame<sup>©</sup> EDIZIONE 2015

Siamo in attesa della conferma del Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali già concesso nelle precedenti edizioni.



### E' DI ACRÌ IL MIGLIOR SALAME MEDITERRANEO



Nell'ambito della prima convention dei salumi mediterranei **Salumi Parade Oenotria**, che si è svolta in due sessioni a Rende nell'University Club e a Camigliatello Silano nella splendida cornice di Torre Federici, la giuria del Campionato Italiano del Salame ha assegnato il titolo di miglior salame del Mediterraneo e selezionato i semifinalisti del Campionato stesso per le regioni del Sud Italia.

La convention, organizzata dall'**Università della Calabria**, da **IRESMO Foundation Group** e **Accademia delle 5T**, ha voluto rivendicare il ruolo del sacrificio del porco nella cultura agroalimentare Mediterranea, quindi nella Dieta Mediterranea come intesa dall'Unesco. E ha potuto dimostrare come il salume è un alimento sano in perfetta sintonia anche dal punto di vista nutrizionale – ovviamente nei giusti limiti – con la Dieta Mediterranea, purché sia fatto secondo natura senza inutili additivi e scorciatoie produttive per consentire l'utilizzo di carni mediocri e alterare i tempi della stagionatura.

Il Campionato Italiano del salame, ideato dall'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) e giunto al decennale con il patrocinio del MIPAAF, opera per incentivare a produrre il salame, simbolo con il pane e il vino della convivialità, in modo naturale e tradizionale.

Il premio "**Miglior salame Mediterraneo**" è stato assegnato alla **Salsiccia stagionata di Ferruccio e Nicola Romano di Aciri (CS)**. Il premio speciale Suriano per il salame piccante, offerto dall'azienda **Surianolii di Amantea**, è stato assegnato alla **Salsiccia piccante del Parco delle bontà di Forenza (PZ)**, il premio riservato al salame di quinto quarto alla **Salsiccia pezzente della Masseria Trianelli di Ruviano (CE)**.

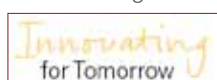
**Sono stati ammessi alle semifinali del Campionato italiano del Salame i seguenti prodotti:**

- Ventricina del Vastese di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Soppressata di Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Salsiccia rossa di Nero di Calabria di Paterno Calabro (CS)
- Soppressata dell'Artigiano della 'nduja di Spilinga (VV)
- Salsiccia dei carbonari di Cafra di S.Chirico Raparo (PZ)
- Salsiccia Pezzente di Masseria Trianelli di Ruviano (CE)
- Salsiccia dolce di ASID di Castelluccio (PZ)
- Salsiccia piccantina di Giannelli di Troia (FG)
- 'nduja di Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- 'nduja di Ferruccio e Nicola Romano di Aciri (CS)
- 'nduja di Artigiano della 'nduja di Spilinga (VV)
- 'nduja di Nero di Calabria di Paterno Calabro (CS)

Ferruccio e Nicola Romano e Parco delle bontà sono ammessi d'ufficio alle semifinali in quanto finalisti nel 2014. La giuria era composta da Maria Cristina Beretta, Emilio Cribari, Massimo D'Amico, Martino Convertini, Giuseppe Orrico, Oreste Parise, Walter Rose, Guido Stecchi, Antonio Volpentesta.



Associazione Accademia delle 5T della Qualità Territorio, Tradizione, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza  
Sede Legale: Studio Finetti - Piazza Velasca, 6 - 20122 Milano, Cell. 345 2966140, CF e P.IVA 04891360960, info@accademia5t.it  
[issuu.com/associazioneeglocaldev/docs/kmvero\\_01](http://issuu.com/associazioneeglocaldev/docs/kmvero_01) - [issuu.com/glocaldev/docs/kmvero\\_numero\\_zero](http://issuu.com/glocaldev/docs/kmvero_numero_zero) - [www.a5t.info](http://www.a5t.info)



**IRESMO Foundation Group**

AITRE&BiP-Advanced Innovation Technology in Renewable Energy & Business in Partnership; Istituto di Ricerche Europee in Scienze Molecolari; Istituto Regionale di Scienze Molecolari Convivium ISTA-Istituto di Scienze e Tecnologie Alimentari SCI-ScientiaCalabria Science Consulting for Innovation. via Cavour n. 5, 87046 Montalto Uffugo (CS); tel 0984496450; cell 3471579932; i.nicola.uccella@unical.it.  
partner Ambientenergia spin-off Unical, LIFE Network, ENVANBIEN s.a., Malveira, Portugal e Sino Italian Chemitech R&D Institute, Nanjing, China.