



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

EDIZIONE 2015



Con il Patrocinio di



CITTÀ  
DI URBINO



1906  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI URBINO  
CARLO BO



Accademia delle 5T



Comet  
Cultura Organizzazione  
& Marketing  
dell'Ingegneria  
Territoriale



## FINALISSIMA: VENETO E BASILICATA VINCITORI DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME 2015



### COMUNICATO STAMPA

**Una Sopressa e una Salsiccia piccante al primo posto dei due podii (salame propriamente detto e salami speciali territoriali); premiati anche salami di Trentino, Marche, Abruzzo, Calabria, Lombardia, Toscana, Campania; Oscar alla carriera all'Emilia Romagna.**

Nella splendida e significativa cornice della Reggia di Colorno (PR) si è svolta la finalissima dell'edizione del decennale del Campionato Italiano del Salame organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali). L'evento, nell'ambito del Gran Gala del Tortel Dòls (<http://www.torteldols.com/>), ha potuto avvalersi della brillante e professionale regia della prestigiosa Scuola di Cucina ALMA ([www.alma.scuolacucina.it/](http://www.alma.scuolacucina.it/)), i cui studenti sono stati protagonisti di una giuria speciale che ha assegnato il premio Studenti Alma scegliendo il prodotto più gradito ai giovani. I candidati, provenienti da tutta Italia, hanno approfittato degli intervalli per assaggiare il piatto tipico di Colorno, il Tortel Dòls, e l'hanno tutti decantato per la bontà e l'unicità. Durante la mattina sono stati assegnati il podio dei Salami speciali territoriali, al cui primo posto si è piazzata la Salsiccia piccante del Parco delle bontà di Forenza (PZ), e i premi: Accademia del Peperoncino Salame piccante; Salame di Quinto quarto; Soppressata del sud; Salame affumicato; Salame non di puro suino. Novità di quest'anno, è stato assegnato anche il premio alla migliore 'Nduja calabrese (non in gara per il podio): ha vinto l'Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS), a cui è stato assegnato anche il premio Studenti Alma.

Nel pomeriggio hanno gareggiato i Salami propriamente detti, il cui podio è stato vinto, per la prima volta, da una Sopressa veneta, quella all'Amarone di Caprini di Negrar, vincitrice anche del Premio Bibanesi Sopressa veneta; il Varzi di Angelo De Domenici ha vinto il premio Salame dolce e magro del Nord. I giurati hanno assaggiato i salami alternandoli con i Bibanesi classici, quelli di Kamut e un nuovissimo prodotto di grande valore nutrizionale, oltre che molto buono: i Bibanesi di Farro e Quinoa. Per il brindisi durante la proclamazione dei vincitori, Oinoe vini di Traversetolo (PR) ha offerto le accattivanti bollicine rosé "Una Rosa è.." da uve Barbera.



Info e regolamenti su [www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it) e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T  
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it) - 345 2966140