



Regolamento

OBIETTIVI DEL CONCORSO:

- **monitoraggio dei prodotti autentici e genuini sul mercato,**
- **incentivo a non utilizzare additivi,**
- **corretta informazione al pubblico,**
- **formazione degli addetti ai lavori,**
- **sviluppo di azioni didattiche presso Istituti Universitari, Alberghieri e scolastici in genere.**

ART. 1 - L'Accademia delle 5T organizza il tredicesimo concorso nazionale per premiare i 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 o altre coperture naturali, sia quelli denominati "salame" sia prodotti affini quali, ad esempio: "sopressa veneta", "soppressata 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), ovvero 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, fibre 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 preferibilmente entro il 30 aprile 2018 uno o più prodotti da candidare accompagnati da una scheda tecnica (vedi allegato A) da anticipare via

mail a: info@accademia5t.it

L'invio non è necessario per i prodotti che sono stati ammessi alle semifinali negli ultimi tre anni.

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).

L'indirizzo a cui inviare il prodotto è:

Agr. Claudio Mariotto
Strada per Sarezzano, 29 - Vho
15057 Tortona (AL)
Tel. 0131 868500

ART. 6 - La Commissione di verifica dell'Accademia delle 5T decide insindacabilmente, sulla base della scheda tecnica, dell'assaggio del prodotto e di eventuali visite di consulenti dell'Accademia delle 5T all'azienda produttrice, quali prodotti sono ammissibili alle degustazioni ufficiali (semifinali) da parte della Giuria del Concorso. Per la fase di semifinale ogni azienda potrà candidare al massimo un prodotto in gara per i podii + un prodotto in gara per i seguenti premi di categoria: 'nduja, salame di quinto quarto, salame di carni prevalentemente non di maiale. I prodotti di queste tre categorie non sono in gara per i podii (ma solo per le loro specifiche categorie). Eventuali altri prodotti della medesima azienda giudicati idonei dalla Commissione di verifica saranno presi in considerazione per l'inserimento nella guida Fette di Bontà.

ART. 7 - 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. 8 - Le Giurie delle semifinali si riuniranno durante i mesi di giugno e settembre 2019 presso prestigiose sedi didattiche o in concomitanza di eventi gastronomici. Durante le semifinali saranno selezionati i partecipanti alle finali per i due podii e le categorie speciali.

Ai candidati saranno comunicati almeno 10 giorni prima di ogni sessione il luogo e la data dove inviare o portare il prodotto. I candidati potranno assistere ai lavori delle giurie.

Ai lavori parteciperanno studenti dell'Istituto o Università ospite o invitati con facoltà di compilare le schede di voto a titolo di esercitazione.

ART. 9 - Le **finali saranno due** e si svolgeranno in autunno con due giurie: una giuria tecnica e una giuria popolare.

Una **finale** si svolgerà preferibilmente nel **Nord Italia** e assegnerà i seguenti premi:

IL PODIO

- Primo assoluto salame di suino rosa o misto rosa e nero
- Secondo assoluto salame di suino rosa o misto rosa e nero
- Terzo assoluto salame di suino rosa o misto rosa e nero

PREMI DI CATEGORIA

- Premio "Coltelleria Valgobbia" Salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale "Bibanesi" Sopressa del Tri-veneto
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio Speciale Ciauscolo
- Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino rosa o misto di azienda bio

Un'altra **finale** si svolgerà a **Roma** presso la **Fiera Simposio-Trionfo del Gusto** il 19 ottobre 2019 e assegnerà i seguenti premi:

IL PODIO

- Primo assoluto salame di suino nero
- Secondo assoluto salame di suino nero
- Terzo assoluto salame di suino nero

PREMI DI CATEGORIA

- Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Venticina abruzzese o molisana
- Premio Speciale Soppressata del Sud Italia
- Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano indicato in etichetta
- Primo salame non di maiale
- Primo salame di quinto quarto
- Premio "Accademia del peperoncino" Prima 'nduja con peperoncino italiano indicato in etichetta
- Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino nero di azienda bio

L'ufficio di presidenza della giuria assegnerà anche:
- Oscar alla carriera all'azienda che ha dimo-

strato una particolare costanza di qualità in tutta la produzione aziendale.

Le giurie popolari assegneranno il premio:

- Il salame che piace alla gente

Non è possibile l'accumulo di premi al medesimo prodotto, per cui il prodotto che raggiunge il podio non concorrerà ai premi speciali di categoria, che verranno assegnati al secondo arrivato della categoria stessa. Inoltre, qualora un prodotto giungesse primo in due categorie (può succedere nei casi del biologico e del "salame che piace alla gente"), il produttore sceglierà quale premio ricevere e l'altro passerà al secondo classificato.

I prodotti delle categorie 'nduja, salame di quinto quarto, salame non di maiale non concorrono per il podio ma solo per il premio riservato alla loro categoria. In caso di salami di carni miste di animali diversi, il produttore potrà proporre il premio a cui intende concorrere, ma sarà la giuria a stabilirlo in base alle percentuali e/o alle caratteristiche organolettiche del prodotto stesso.

I premi consistono in apposita targa e diploma di qualità per utilizzi promozionali. I nominativi delle aziende premiate verranno comunicati alla stampa nazionale e locale dei territori coinvolti, pubblicati sul sito www.accademia5t.it, sulla pagina facebook dell'Accademia delle 5T e sui vari spazi web dei partner dell'Accademia, nonché diffusi tramite agenzie di stampa.

UN EVENTO CHE SI RINNOVA

Il Campionato Italiano del Salame non è solo un concorso per premiare chi lavora bene, ma una campagna informativa, formativa e didattica che dura tutto l'anno tramite la pubblicazione dei risultati in varie formule (in particolare, se saranno individuate sufficienti sponsorizzazioni, sulla guida Fette di Bontà) e una serie di eventi e corsi in tutta Italia destinati al pubblico, agli addetti ai lavori o agli studenti e docenti.

Circa 400 istituti scolastici, in gran parte alberghieri, ma anche qualche istituto tecnico di agraria e qualche liceo, 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.

Sul sito www.accademia5t.it saranno puntualmente comunicati i programmi e le date degli eventi.

Ufficio di Presidenza delle Giurie:

Guido Stecchi

Cell. 347 6931403 / guido@a5t.it

Segreteria: Riccardo Gritti

Cell. 345 2966140/ info@accademia5t.it

Referente per la Commissione di Garanzia dell'Accademia delle 5T:

Maria Cristina Beretta

mariacristinaberetta@alice.it