



X^o Campionato Italiano del Salame[©]

EDIZIONE 2015

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



COMUNICATO STAMPA: I RISULTATI DEL 1° QUARTO DI FINALE DEL NORD OVEST ITALIA DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME



I lavori della giuria del primo quarto di finale del Campionato Italiano del Salame 2015 si sono svolti a **Stresa (VB)** il 21 maggio scorso. La sede è stata uno dei più prestigiosi Istituti Alberghieri d'Italia, l'**I.I.S. "E. Maggia"**, che quest'anno compie 75 anni di storia (www.alberghierostresa.it). Studenti della scuola hanno composto una giuria consultiva che, pur non avendo valore per il passaggio alle semifinali, è stata molto utile ai produttori per valutare le preferenze dei giovani.

Il Campionato Italiano del Salame, ideato e organizzato dall'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) con il patrocinio del MIPAAF e Confcommercio, è giunto al decennale e ammette in gara solo salami (ovvero insaccati di carne macinata o tagliata a coltello crudi e destinati al consumo crudo) naturali, ovvero in budello naturale, senza additivi (con l'eccezione - tollerata ma scoraggiata - del tradizionale salnitro) e senza altri ingredienti, come gli zuccheri, destinati ad alterare le fermentazioni permettendo l'uso di carni mediocri. Scopo principale del concorso è formare e informare, in particolare i giovani: le giurie, infatti, sono aperte e in presenza di studenti di scuole alberghiere, università istituti agrari, scuole di perfezionamento di cucina; sono presenti anche i produttori e le votazioni sono palesi e commentate proprio a scopo didattico.

Nel caso della giuria di Stresa, erano in gara: Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria di Ponente. Sono stati ammessi alle semifinali (in ordine alfabetico):

- Filzetta Natura di Edoardo Gamba di Villa d'Almè (BG)
- Mortadella di fegato cruda della Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- Salame dell'azienda agricola Puppo Stefano di Bosnasco (PV)
- Salame cremasco con aglio della Macelleria Galmozzi di Ripalta Cremasca (CR)
- Salame cucito di suino brado di Cascina Capanna di Montegioco (AL)
- Salame delle Grigne di Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salame di Varzi di Angelo Dedomenici di Casanova di Varzi (PV)
- Salame Nobile del Giarolo di Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
- Salame puro suino della Salumeria Giacobbe di Sassello (SV)

Il Campionato Italiano del Salame è organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF. I giurati di questo quarto di finale sono stati:

Maria Cristina Beretta, Massimiliano Torcoli, Raffaella Minacci, Giuseppe David, (entrambi dell'Istituto) Alessandro Milani, Riccardo Milan, Ivonne Falcone, Guido Stecchi.



Info e regolamenti su www.a5t.info e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - info@accademia5t.it