



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:

ANCHE DEI 30 (IL VOTO MASSIMO) NEL QUARTO DI FINALE DEL CENTRO ITALIA DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME



I lavori della giuria del secondo quarto di finale del Campionato Italiano del Salame si sono svolti nell'affascinante cornice dell'agriturismo La casa Rossa di Massaciuccoli (<http://www.agriturismocasarossa.it/>) in collaborazione con la prestigiosa scuola internazionale di cucina Toscana Saporita (<http://www.toscanasaporita.com>).

Ben tre prodotti hanno ottenuto, da alcuni giurati, un bel 30, ovvero il voto massimo. Non diciamo quali per non influenzare le prossime giurie.

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 Massaciuccoli, erano in gara: Liguria di Levante, Toscana, Emilia, (solo Piacenza e Parma), Lazio, Marche. Il pubblico di "studenti" era molto particolare: giovani chef americani.

Sono stati ammessi alle semifinali (in ordine alfabetico):

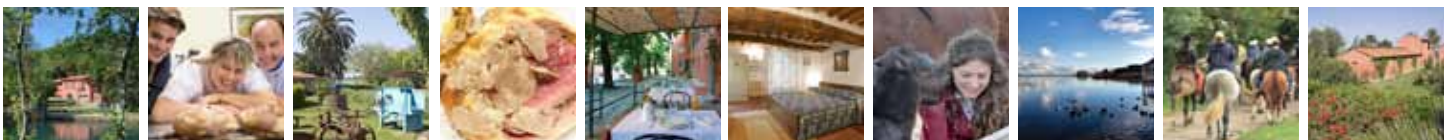
- Ciauscolo Igp di Re Norcino di San Genesio (MC)
- Fegatino del salumificio Passamonte di Monte Vidon Combatte (FM)
- Felino del Salumificio Squisito di Soragna (PR)
- Finocchiona di Cinta senese del Praticino di Castelfranco di Sopra (AR)
- Mortadella al lardo della Macelleria Bacci di Montignoso (MS)
- Mortadella nostrale di Elena e Mirco di Castelnuovo Magra (SP)
- Salame della Fattoria di Francesco Fucili di San Severino Marche (MC)
- Salame del Mastro di Mezzadri di Polesine Parmense (PR)
- Salame di Anidagri di Borzonasca (GE)

Il salame di Cinta del Praticino e il lardellato di Passamonti hanno avuto un punteggio alto ma è previsto il passaggio alle semifinali di un solo prodotto per azienda. Re Norcino è già in semifinale con il Salame morbido, premiato nel 2014 e dovrà scegliere con quale prodotto partecipare.

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, Andrea Bertucci, Fabrizio Diolaiuti, Sandra Rosy Lotti, Paolo Candido Mattei, Chiara Mina, Roberto Pardini, Guido Stecchi, Angelo Torcigliani.

Alla fine hanno tutti brindato con gli splendidi Timorasso Cavallina e Croatina Montemirano di Claudio Mariotto.



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