



X^o Campionato Italiano del Salame[©]

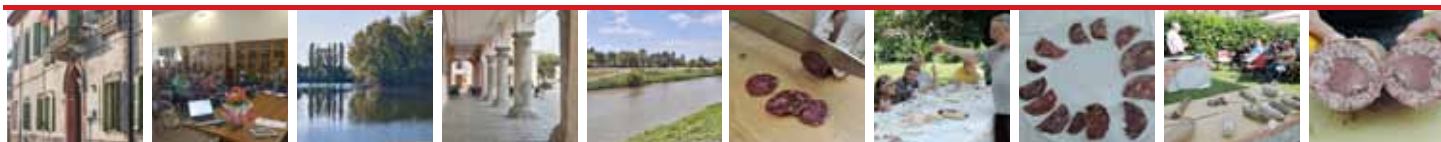
EDIZIONE 2015

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 3° QUARTO DI FINALE DEL TRIVENETO, ROMAGNA E PARTE DELL'EMILIA DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME



I lavori della giuria del 3° quarto di finale del Campionato Italiano del Salame 2015 si sono svolti a **Trecenta** (RO) il 4 giugno scorso. La sede è stata presso un Istituto Agrario a cui è stato affiancato recentemente l'Istituto Alberghiero, l'**Ipsaa M.T. Bellini** (www.ipsaabellini.it), un abbinamento significativo a cui l'Accademia delle 5T ha voluto portare il suo incoraggiamento e augurio. Studenti della scuola, sia dell'Agrario sia dell'Alberghiero, hanno composto una giuria consultiva che, pur non avendo valore per il passaggio alle semifinali, offrirà indicazioni molto utili 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 Trecenta, erano in gara: Triveneto, Romagna e parte dell'Emilia.

Sono stati ammessi alle semifinali (in ordine alfabetico):

- Salame da taglio di Franco Enzo Giovanni di Trecenta (RO)
- Salame di Mora romagnola di Zivieri di Monzuno (BO)
- Salame di Soarza di La Malintesa di Villanova d'Arda (PC)
- Salame d'oca di Littamè di Sant'Urbano (PD)
- Salsiccia di Mora romagnola di Zavoli di Saludecio (RN)
- Sopressa con aglio di Bazza di Terrassa Padovana (PD)
- Sopressa con filetto di Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)

Il salame naturale di Bazza, il salame di capriolo di Zivieri e il salame di Ragazzo sarebbero passati, ma alle semifinali è ammesso solo un prodotto per azienda.

I giurati di questo quarto di finale sono stati:

Maria Cristina Beretta, Maurizio Drago, Sereno Ghiotti, Luciano Rizzato, Guido Stecchi, Giuseppe Tomaini, Luciana Vallese e Renzo Zaghi.



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