



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

## EDIZIONE 2015

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



## TERZA SEMIFINALE - MILANO - 21 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

### CAPAC POLITECNICO DEL COMMERCIO E DEL TURISMO

### VIALE MURILLO, 17 - MILANO



La giuria della semifinale del Campionato Italiano del Salame riservata alla Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino e parte del Veneto, si svolgerà a Milano.

#### **“Valorizzare il passato, formare il presente, costruire il futuro delle persone, con le persone”**

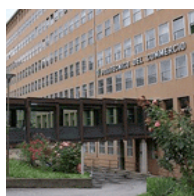
*Lo slogan del CAPAC, che l'anno prossimo compirà 50 anni, ne sintetizza la Mission. Il Centro di Addestramento e Perfezionamento Addetti Commercio di Milano è una Fondazione, riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica e istituita dall'Unione Commercianti della Provincia di Milano con l'adesione, quali Enti fondatori, della CCIAA di Milano, del Comune e della Provincia di Milano, della Fondazione CARIPLLO, dell'Ente Autonomo Fiera di Milano, del Ministero del Lavoro. Nata in origine per formare gli imprenditori e gli addetti del settore commerciale, la Fondazione CAPAC ha progressivamente esteso la sua attività a tutti i settori del terziario e a tutti i target di utenza, dal giovanissimi in uscita dalla scuola media, agli apprendisti e loro tutor, agli addetti e ai manager delle imprese, ai futuri imprenditori e a chi desidera avviare una nuova attività.*

*Attualmente il Capac ha sedi anche a Lodi, Varese e Cremona. Le attività formative possono svolgersi anche presso le aziende beneficiarie di interventi di formazione continua, sull'intero territorio nazionale e, per le attività di tirocinio e ricerca europee, anche all'estero.*

*Nel 2014, con una rosa di partner prestigiosi, CAPAC ha dato vita alla Fondazione ITS Innovaturismo, ente dedicato alle iniziative di alta formazione nel settore turistico e culturale. Nel 2015 CAPAC è diventato sede di Alimenta Italia, realtà specializzata nella formazione di eccellenza in campo gastronomico e dedicata alla valorizzazione della cultura del gusto e del cibo all'insegna del made in Italy.*

I lavori della giuria inizieranno alle ore 9,00 e termineranno presumibilmente verso le 13,00.

Informiamo che i produttori che non avranno la possibilità di essere presenti, potranno partecipare facendo recapitare entro il 12 settembre i prodotti in gara presso lo stesso **CAPAC - Viale Murillo, 17 - 20149 Milano - Referente prof. Matteo Scibilia - 335 6236819**, indicando sul pacco: **“PER ACCADEMIA DELLE 5T / CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME - SEMIFINALE”**.



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)



# X° 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.



## TERZA SEMIFINALE - MILANO - 21 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

### CAPAC POLITECNICO DEL COMMERCIO E DEL TURISMO

### VIALE MURILLO, 17 - MILANO



I produttori che decidessero di venire ma non riescono ad arrivare per le 9,00 ma più tardi sono pregati di avvertire il presidente di giuria Prof. Guido Stecchi al 347 6931403.

#### ***I prodotti candidati a questa semifinale sono:***

- Salame puro suino della Salumeria Giacobbe di Sassello (SV)
- Mortadella nostrale di Elena e Mirco di Castelnuovo Magra (SP)
- Salame di Anidagri di Borzonasca (GE)
- 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 delle Grigne di Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salame di Varzi di Angelo Dedomenici di Casanova di Varzi (PV)
- Salame cucito di suino brado di Cascina Capanna di Montegioco (AL)
- Salame Nobile del Giarolo di Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
- Salsiccia stagionata di Agrisalumeria Luiset di Ferrere d'Asti (AT)
- Salame crudo di Nonno Peo di Quadro Carni e Salumi di Ferrere d'Asti (AT)
- Mortadella della Val di Non di Dal Massimo Goloso di Coredò (TN)
- Sopressa di Az. Agrit. La Buona Terra di Cervarese Santa Croce (PD)
- Salame dei Colli Euganei di Podere Villa Alessi di Faedo di Cinto Euganeo (PD)
- El Strigheto, salame di agnello di Dimensione Carne srl di Piove di Sacco (PD)
- Sopressa veronese all'Amarone di Macelleria Tommaso Caprini di Negrar (VR)



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)