X° Campionato Italiano del Salame©

EDIZIONE 2015

Fette di Bontà
CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

SSICA
STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

Accademia delle 5T · Camera di Commercio Parma · Comet Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale · Città di Urbino · Confesercenti Pesaro e Urbino · Accademia Italiana del Peperoncino · Suriano Regina Eccellenza · i Bibanesi

Università degli Studi di Parma Dipartimento di Scienze degli Alimenti · Università degli Studi di Urbino Carlo Bo · Università della Calabria Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Energetica e Gestionale DIMEG · Bioactives World Forum IRESMO Foundation · ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana · Association Européenne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme European Association of Hotel and Tourism Schools · Re.Ma.I.A.

I.I.S. E.MAGGIA Stresa (VB) · Ipsaa M.T. BELLINI Trecenta (RO) · TOSCANA SAPORITA Massarosa (LU) · C.A.P.A.C. Milano (MI) · RISTORANTE PASSONE Montevecchia (LC)

GRAN GALA DI PREMIAZIONE
DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME DEL DECENNALE

COMUNICATO STAMPA

Un'occasione unica per conoscere i salami di tutta Italia

Occupano il primo posto dei podii una salsiccia piccante lucana e una Sopressa veneta, ma hanno vinto nelle loro categorie molte altre tipologie da salami giunti da più di metà delle regioni italiane, che aumentano considerando tutti i finalisti. Li possiamo assaggiare al Ristorante Passone di Montevecchia in occasione del gran gala di premiazione del Campionato Italiano del Salame, concorso giunto al decennale organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali). La premiazione, con il brindisi ai premiati e la degustazione dei loro salami, si svolgerà alle ore 19,00 di lunedì 9 novembre e sarà compresa in un evento formativo e goloso che inizia già alle 17,00 e terminerà con le cena serale dedicata a un "Viaggio nell'Italia del Porco". Alle 17,00, infatti, docenti universitari e addetti ai lavori si confronteranno sul tema della Tradizione e della Tipicità, due concetti non identici che hanno come presupposto la biodiversità e le diversità culturali. Purtroppo un autentico degrado nei disciplinari delle denominazione d'origine privilegia una standardizzazione, prevalentemente ottenuta con la chimica, dei prodotti che dovrebbero essere tipici e tradizionali. In tal modo non sono più né tipici né tradizionali in quanto viene perso quell'equilibrio naturale tra cultura territoriale e biodiversità sia degli ingredienti sia dei microrganismi che spesso intervengono nell'iter produttivo. Partendo da una chiara definizione della Tradizione e della Tipicità, i soci dell'Accademia delle 5T si confronteranno tra loro e con gli ospiti sul tema della divulgazione e della formazione dei valori dell'Accademia.

Info e regolamenti su www.accademia5t.it e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T

Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - info@accademia5t.it - 345 2966140