



XIII^o Campionato Italiano del Salame[®]

EDIZIONE 2018

Con il Patrocinio di



I FINALISTI



FINALE di ROMA presso "SIMPOSIO" il 16 NOVEMBRE PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

- **Il Campagnolo di Re Norcino** di San Ginesio (MC)
in gara anche per la categoria "ciauscolo"
- **Mortandela della Val di Non** di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
in gara anche per la categoria "salame affumicato"
- **Mortadella di Montignoso al lardo** di Macelleria Massimo Bacci di Montignoso (MS)
- **Salame** di az. agr. Bisiola di Ceneselli (RO)
- **Salame affinato nel fieno** di az. agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame affumicato** della Macelleria Molinari Roberta di Zuglio (UD)
in gara anche per la categoria "salame affumicato"
- **Salame Antico Spigaroli** di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame biologico** di Terre del bio di Alfonsine (RA)
- **Salame dei Colli Euganei** di Villa Alessi di Cinto Euganeo (PD)
- **Salame dei Colli Tortonesi** di Cascina Capanna di Montegioco (AL)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame nobile del Giarolo** di Cooperativa Valli Unite di Costa Vescovato (AL)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame nobile del Giarolo** di Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame nobile del Giarolo** di Foresteria La Merlina di Dernice (AL)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame nobile del Giarolo** di Terre di Sarizzola di Sarizzola (AL)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"





- **Salame tipo Varzi** della Cooperativa Canedo di Varzi (PV)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salsiccia** di Sapori Platacesi di Plataci (CS)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Salsiccia al finocchietto** di Sapori di Castelluccio / Asid di Castelluccio Inferiore (PZ)
- **Salsiccia semipiccante** di Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Sopressa all'Amarone** della Macelleria Caprini di Negrar (VR)
in gara anche per la categoria "sopressa veneta"
- **Sopressa con Filetto** della Macelleria Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)
in gara anche per la categoria "sopressa veneta"
- **Sopressa padovana** di La Buona Terra di Cervarese Santa Croce (PD)
in gara anche per la categoria "sopressa veneta"
- **Soppresata** di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)
in gara anche per la categoria "soppresata del sud"
- **Soppresata** di Parco delle bontà di Forenza (PZ)
in gara anche per la categoria "soppresata del sud"
- **Sprusciat** di Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
in gara anche per la categoria "soppresata del sud"
- **Ventricina** di Macelleria Berchicci di San Giacomo degli Schiavoni (CB)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Ventricina** di Racciatti di Furci (CH)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Ventricina** di Salumi Di Fiore di Fresa Grandinaria (CH)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Ventricina** di Verdebios di Vasto (CH)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Ventricina del Vastese** delle Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"

N.B.: Si precisa che il primo delle categorie "salame dolce e magro nord-ovest", "salami piccanti con peperoncino italiano" e "soppresata del sud" della prima finale andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della seconda finale.

FINALE di ROMA presso "SIMPOSIO" il 17 NOVEMBRE PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO NERO

- **Salame della Val Chiavenna** di Officina gastronomica Valtellina di Madesimo (SO)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame di suino nero di Calabria** di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- **Salame gentile di Mora romagnola** della Macelleria Zivieri di Monzuno (BO)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salame gentile di Nero di Parma** di Ca' Mezzadri di Corniglio (PR)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"





- **Salame verdiano** di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)
in gara anche per la categoria "salame dolce e magro del nord-ovest"
- **Salsiccia alle erbe** di Le Tre Casette di Gessopalena (CH)
- **Salsiccia piccante** di Sapori di Castelluccio / Asid di Castelluccio Inferiore (PZ)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"
- **Soppressata** di Sapori Platacesi di Plataci (CS)
in gara anche per la categoria "soppressata del sud"
- **Soppressata bianca** di Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)
in gara anche per la categoria "soppressata del sud"
- **Ventricina** di Nero Peligno di Vittorito (AQ)
in gara anche per la categoria "salami piccanti con peperoncino italiano"

PER IL MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

- **Mortadella di fegato** della Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- **Mortadella di fegato affumicata** di Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- **Pezzente** di Masseria dei Trianelli di Ruviano (CE)
- **Salame di fegato** di Racciatti di Furci (CH)
- **Salame sangiorgese** di Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- **Salamella di fegato al Vino cotto** delle Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- **Salsiccia de Pu** di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)
- **Salsiccia di fegato** di Sapori di Castelluccio / Asid di Castelluccio Inferiore (PZ)

PER IL MIGLIOR SALAME NON DI MAIALE

- **Cinghialotto** delle Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- **Salame di cervo** di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- **Salame di cinghiale** della Macelleria Zivieri di Monzuno (BO)
- **Salame di pecora** della Macelleria Orsi di Lagrimone (PR)
- **Salcizzone** di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)

PER LA MIGLIORE 'NDUJA

- Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)
- L'Artigiano della 'nduja di Spilinga (VV)
- Sapori Platacesi di Plataci (CS)

Ringraziamo chi ci ha accompagnato in questa iniziativa:

la **SIRMAN SpA** di S. Pieve di Curtarolo (PD)
 la **Coltelleria Valgobbia** di Lumezzane (BS)
 la **Da Re Spa - I bibanesi** di Bibano di Godega S. Urbano (TV)
 la **Rustichella d'Abruzzo** di Pianella (PE)
 la **Suriano** di Campora S.Giovanni - Amantea (CS)
 e la **Spiga d'Oro** di Treviso (TV)

