



XIII° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2018

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo



PREMIAZIONE

**24 FEBBRAIO 2019 ore 11,00 • INCONTRI D'AUTORE
PRATI BUS DISTRICT • V.LE ANGELICO 52 • ROMA**

PODIO PER I SALAMI DI MAIALE ROSA

1. Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC) con il Salame delle Grigne affinato nel fieno
2. Ventricine Racciatti di Furci (CH) con la Ventricina
3. Az. Agr. Aia Verde di Pizzoferrato (CH) con lo Sprusciat

PODIO PER I SALAMI DI MAIALE NERO

1. Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS) con la Soppressata bianca
2. Dal Massimo Goloso di Coredo (TN) con il Salame di suino nero
3. Le Tre Casette di Gessopalena (CH) con il Salsicciotto alle Erbe della Majella

PREMI SPECIALI E DI CATEGORIA

Premio "Coltelleria Valgobbia" Salame dolce e magro del Nord

Macelleria Zivieri di Monzuno (BO) con il Salame gentile di Mora romagnola

Premio Speciale "Bibanesi" Sopressa del Triveneto

Macelleria Caprini di Negrar (VR) con la Sopressa all'Amarone

Premio salame affumicato

Dal Massimo Goloso di Coredo (TN) con la Mortandela della Val di Non

Premio Ciauscolo

Re Norcino di S.Genesio (MC) con Il Campagnolo

Premio Spiga d'Oro Salame di maiale rosa o misto di azienda Bio

Terre di Sarizzola di Sarizzola (AL) con il Salame nobile del Giarolo

Premio "Rustichella d'Abruzzo" Soppressata del Sud (ex aequo)

Parco delle bontà di Forenza (PZ) con la Soppressata
Sapori Platacesi di Plataci (CS) con la Soppressata

Premio Speciale "Suriano": Salame piccante con peperoncino italiano indicato in etichetta

Fattorie del Tratturo di Scerni (CH) con la Ventricina del Vastese

Premio miglior salame non solo di maiale

Rinascimento a tavola di Urbino con il Salcizzone

Premio miglior salame di quinto quarto

Salumificio Enzo Ioppolo di San Giorgio Morgeto (RC) con il Salame Sangiorgese



XIII° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2018

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo



Premio Speciale "Accademia del peperoncino"

Prima 'nduja con peperoncino italiano indicato in etichetta

Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS) con la 'nduja

Premio Spiga d'Oro Salame di maiale nero di azienda Bio

Ca' Mezzadri di Corniglio (PR) con il Salame gentile di Nero di Parma

Premio Salame di maiale rosa che piace alla gente *assegnato dalla giuria popolare*

Macelleria Molinari Roberta di Zuglio (UD) con il Salame affumicato

Premio Salame di maiale nero che piace alla gente *assegnato dalla giuria popolare*

MA! Officina gastronomica di Madesimo (SO) con il Salame della Val Chiavenna

Premio SIRMAN Oscar alla carriera

all'azienda che ha dimostrato una particolare costanza di qualità in tutta la produzione aziendale

Flli Spigaroli di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)

Tutti i finalisti, anche quelli che per pochissimi punti non hanno vinto alcun premio, si sono rivelati d'altissima qualità. Per l'elenco dei finalisti: <http://www.accademia5t.it/campionato-italiano-del-salame-60-salami-di-12-regioni-nelle-due-finali/>

L'Accademia delle 5T ringrazia i giurati che hanno affiancato Maria Cristina Beretta e Guido Stecchi: Roberto Andreucci, Antonio Bartalotta, Antonio Di Caro, Paola Gigli, Luca Lattarini, Roberto Gnutti, Mara Nocilla, Mauro Pellegrini, Daniela Piron, Carlo Schizzerotto, Giancarlo Suriano, Carlo Teodori e i produttori (*presenti ovviamente in giurie che non li riguardavano*) Eugenio Caprini, Sandro Racciatti, Giuseppe Vitali. E ringrazia anche gli studenti dell'IPSEOA "Pellegrino Artusi" di Roma, che hanno composto la giuria popolare.

Ringraziamo chi ci ha accompagnato in questa iniziativa:

SIRMAN SpA di S. Pieve di Curtarolo (PD)

Da Re Spa - I bibanesi di Bibano di Godega S. Urbano (TV)

Coltelleria Valgobbia di Lumezzane (BS)

Rustichella d'Abruzzo di Pianella (PE)

Simposio - Il Trionfo del Gusto di Roma

Spiga d'Oro di Treviso (TV)

Suriano di Campora S. Giovanni - Amantea (CS)

Per saperne di più leggete gli articoli del nostro BLOG:
<http://www.accademia5t.it/blog/>

