



Accademia delle 5T

CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: A CHIETI TUTTO IL PODIO

Biologica e dei Colli Euganei la prima Sopressa Veneta

Una finale emozionante quella della quinta edizione del Campionato Italiano del Salame organizzato dall'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) e dalla rivista Sapori d'Italia, col patrocinio del MIPAAF: 25 salami con una straordinaria varietà di profumi e sapori, un inno alla biodiversità e alla creatività dei contadini e dei norcini italiani. Erano rappresentate ben 11 regioni e 21 province in seguito a preselezioni nelle scuole alberghiere di tutta Italia e quattro semifinali che hanno messo a dura prova i giurati di fronte all'elevato standard qualitativo di circa 140 prodotti candidati provenienti da 18 regioni. Le quattro semifinali si sono svolte in sedi didattiche molto prestigiose: l'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) di Costigliole d'Asti, la scuola di perfezionamento CastAlimenti di Brescia, gli istituti alberghieri di Cingoli (MC) e Villa Santa Maria (CH). Erano ammessi gli insaccati in involucro naturale destinati al consumo prevalente crudo e con un impasto di carni crude macinate o tagliate a coltello. Non sono stati ammessi prodotti contenenti zuccheri o derivati del latte utilizzati perlopiù per alterare l'azione dei microrganismi accelerando i tempi di stagionatura e per consentire la tenuta anche con carni congelate o di cattiva qualità. Non sono stati ammessi prodotti con additivi chimici, con l'eccezione del salnitro (E252 o nitrato di potassio). La finale, nel Campus Universitario di Parma con la presenza degli studenti del corso di laurea in Scienze Gastronomiche, ha attribuito 4 premi, il classico podio, ovvero i tre prodotti col maggior punteggio, e un premio speciale per la miglior Sopressa Veneta, in quanto il premio è nato a Treviso con la collaborazione dell'Ascom locale. Tra le 21 province in finale, una sola, Chieti, aveva tre candidati... e sono arrivati primi 3! "Siamo particolarmente soddisfatti – dichiara Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T e della giuria – perché il nostro obiettivo era individuare e far conoscere i salami autentici, "di fattoria", naturali. Ebbene, la stragrande maggioranza dei semifinalisti non contiene neppure salnitro, e da due anni quasi tutti i finalisti e i primi arrivati ne sono privi, a dimostrazione che, grazie al governo del freddo e alle migliori condizioni igieniche, gli additivi chimici non servono più. Né nei salami, né in altri prodotti alimentari. Siamo certi che il nostro campionato ha contribuito a questa crescita di sensibilità per la naturalità, tant'è vero che alcuni candidati che negli anni scorsi hanno presentato salami con salnitro, quest'anno li hanno fatti senza, ammettendo di aver ottenuto un prodotto diverso, migliore e sanissimo. A conferma di questa

tendenza, da parte dei produttori consapevoli, verso una produzione più rispettosa di naturalità e ambiente, la miglior Sopressa nasce in un'azienda biologica". Una caratteristica fondamentale delle giurie di questo Campionato è la trasparenza: oltre a svolgersi con voti palesi e in presenza di studenti, i produttori candidati possono essere presenti, "raccontare" i propri salami e "raccontarsi".

I Vincitori

1° Classificato

U Sprsciat, salame tipico di Pizzoferrato

Azienda Agrituristica Aia Verde, Pizzoferrato, Chieti) - ABRUZZO

2° Classificato

Ventricina dell'Alto Vastese

Salumi Mondolani, Palmoli (Chieti) - ABRUZZO

3° Classificato

Ventricina del Vastese

Fattorie del Tratturo, Scerni (Chieti) - ABRUZZO

Premio Speciale Miglior Sopressa Veneta

Sopressa padovana

Azienda Agricola La Buona Terra, Cervarese di Santa Croce (Padova)

Gli altri finalisti del Campionato

Trentino Alto Adige

Dal Massimo Goloso (Coredò, Trento) – Mortandela affumicata della Val di Non

Piemonte

Agrisalumeria Luiset (Ferrere, Asti) – Salame senza salnitro

Lombardia

Cascina Bellesina (Missaglia, Lecco) – Salame di pecora brianzola

Salumeria Angelo Dedomenici (Santa Margherita Staffora, Pavia) – Salame di Varzi Dop

Veneto

Forme e Sapori (Arzignano, Vicenza) – Sopressa di Brenton

Macelleria e salumeria Ragazzo (Mogliano Veneto, Treviso) – Sopressa nostrana con filetto

Macelleria Tommaso Caprini (Negrar, Verona) – Sopressa veneta

Agriturismo La Fraterna (Porto Tolle, Rovigo) – Salame gentile

Emilia Romagna

Az. Agr. Ca' Lumaco (Montetortore di Zocca, Modena) - Salsiccia passita

Antica Corte Pallavicina (Polesine Parmense, Parma) – Salame Mariola

Macelleria Salumeria Zivieri (monzuno, Bologna) – Salame montanaro di Cinta Senese

Toscana

Società agricola semplice Praticino (Praticino, Arezzo) – Finocchione

Macelleria Bacci (Montignoso, Massa) – Mortadella nostrale

Lazio

Scherzerino Srl (Itri, Latina) – Salsiccia al Coriandolo

Azienda Agricola Biologica Le Sciuccaglie (Vallemaio, Frosinone) – Salsiccia con finocchietto selvatico

Marche

Macelleria Sandroni Gianni (Cingoli, Macerata) – Ciauscolo

Azienda Agricola Fucili Francesco (San Severino Marche, Macerata) – Salame della fattoria

Basilicata

Caggiano Francesco (Forenza, Potenza) - Salsiccia dolce

Molise

Leone Industria Alimentare (Campobasso) – Soppressata con tartufo

Macelleria La Nostrana (Isernia) – Salsiccia stagionata

Azienda Agricola Antonelli Salumi (Castel del Giudice, Isernia) - Salsiccia di fegato

Associazione Accademia delle 5T

Domicilio Fiscale: c/o Studio Finetti
P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano
C.F. 04891360960 P.Iva **04891360960**
Sede operativa: c/o Donadini srl
via Bertolini, 38 - 31100 Treviso
Tel. **0422 432999** - fax **0422 432933**
e-mail: info@accademia5t.it

Banca: **Cassa Rurale ed Artigiana di Treviso**
IT BBAN: L 08927 12000 002001505086
EU IBAN: IT85 L089 2712 0000 0200 1505 086