



Accademia delle 5T

FINALE DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME 2012

E' toscano il salame campione d'Italia

La finale del Campionato Italiano del salame organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF, svoltasi presso il Ristorante Passone di Montevicchia (LC), ha premiato in prevalenza prodotti fatti con carni di razze di suino nero.

Tredici regioni in gara su diciotto protagoniste nelle semifinali, ben sette le regioni premiate: Toscana, Abruzzo, Calabria, Emilia Romagna, Molise, Veneto, Trentino. Ma la vittoria è stata davvero sul filo del rasoio, centesimi di punto hanno diviso i contendenti. E' stata una finale caratterizzata da un livello qualitativo altissimo, con molti prodotti che hanno rasentato il punteggio massimo. E' molto interessante la conferma di quanto si era già intuito nelle semifinali: grande successo dei prodotti a base di suino nero, con la Cinta senese al primo posto, il suino nero di Calabria al terzo posto assoluto e al primo tra le soppressate del sud e, cosa davvero sorprendente, il Nero di Parma al primo tra i salami dolci e magri del Nord. Ma il Pelatello casertano ha rasentato un premio e i maiali neri abruzzesi, di razze miste, hanno ottenuto eccellenti posizioni.

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



Accademia delle 5T

Ecco i risultati finali:

Primo assoluto: Finocchiona, Società Agricola Semplice Praticino (AR)
Secondo assoluto: Ventricina di Guilmi, Az. Agr. La Noce di Ferrara Linda (CH)
Terzo assoluto: Salsiccia rossa dolce al finocchietto, Consorzio Nero di Calabria (CS)

Premio Speciale PIC salame al peperoncino: Ventricina di Guilmi, Az. Agr. La Noce di Ferrara L.(CH)
Prima Soppresata del sud Italia: Soppresata piccante, Az. Agr. Romano (CS)
Premio Speciale Ascom Treviso: Sopressa all'amarone, Macelleria Tommaso Caprini (VR)
Premio salame dolce e magro: Il Baganzola di Nero di Parma, Casa Schizzati (PR)
Premio quinto quarto: Composta di fegato, Az. Agr. Antonelli Salumi (IS)
Premio salame affumicato: Mortandela affumicata Val di Non, Dal Massimo Goloso (TN)
Premio non solo suino: Salamino di pecora, Az. Agr. Dalla Valle Antonio (VI)

Gli altri finalisti:

U sprusciat salame tipico di Pizzoferrato, Az. Agrit. Aia Verde (CH)
Ventricina del Vastese, Fattorie del Tratturo (CH)
Ventricina del Vastese, La Genuina sas (CH)
Ventricina di Roccaspinaveti, Ventricina & Dintorni (CH)
Salsiccia dolce di Forenza, Parco Bontà Caggiano Summo (PZ)
Salsiccia mediamente piccante, Salumificio "Santa Barbara" (KR)
Salsiccia pezzenta, Masseria dei Trianelli (CE)
Salame cresponetto gentile, Antica Corte Pallavicina (PR)
Mariola, Squisito (PR)
Salsiccia dolce al coriandolo, Scherzerino srl (LT)
Salamino sotto strutto de la ola, Az. Agr. Al Berlinghetto (BS)
Salame casalin, Az. Agr. Corte Aquileia (MN)
Muletta, Bressani Giovanni (CR)
Salame di Varzi senza salnitro, Salumeria Angelo Dedomenici (PV)
Salame lardellato, Passamonti Clotilde (AP)
Salame della rosa, AgriSalumeria Luiset (AT)
Salame gentile, Agriturismo La Fraternala (RO)
Sopressa padovana, Az. Agr. La Buona Terra (PD)
Salame naturale Bazza, Salumificio Bazza (PD)

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



Accademia delle 5T

La Giuria:

Prof. Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T

Dott.ssa Maria Cristina Beretta, giornalista e sommelier

Dott.ssa Piera Genta, giornalista e sommelier

Riccardo Lagorio, giornalista e gastronomo

Claudio Mariotto, vignaiolo

Matteo Scibilia, ristoratore e presidente dei ristoratori lombardi

Prof. Paolo Tegoni, docente dell'Università degli Studi di Parma e dell'ALMA

Elena Tosoni, cuoca e produttrice di salame

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