



Accademia delle 5T

COMUNICATO STAMPA

Due abruzzesi ex aequo i campioni italiani del salame

Una finale eccezionale del Campionato Italiano del Salame organizzato dall'Accademia delle 5T con il patrocinio del MIPAAF: differenze sul filo dei mezzi centesimi di punto, tanti parimeriti, una qualità straordinaria.

Si è concluso a Cernobbio, l'8 giugno 2013, presso l'evento fieristico "Il CiboSano", il prestigioso concorso che ha visto in gara, per l'VIII anno, i migliori salami naturali d'Italia. Attente preselezioni, seguite da sei semifinali in diverse zone italiane, hanno portato a Cernobbio 33 diversi salami da 14 diverse regioni. La giuria, presieduta dal prof. Guido Stecchi, Presidente dell'Accademia delle 5T, era composta da: prof. Paolo Baldini (ex ricercatore SSICA di Parma), Maria Cristina Beretta, giornalista, Beppe Bigazzi, giornalista e conduttore televisivo, Antonio Di Caro, consulente zootecnico, Andrea Giomo, sensory master, Claudio Mariotto, vignaiolo, prof. Riccardo Milan, docente IPSSAR di Stresa, prof. Paolo Tegoni, docente cultura del vino (Università degli Studi di Parma). Che vuol dire salame naturale? Secondo il regolamento del concorso si deve trattare di un insaccato - di carne macinata o tagliata a coltello - crudo e destinato al consumo crudo preparato senza l'aggiunta di additivi chimici con l'eccezione eventuale del classico salnitro. Inoltre non deve contenere ingredienti, come gli zuccheri e i derivati del latte, atti a coprire magagne della materia prima, ad alterare i tempi di stagionatura, a limitare le perdite di peso e via dicendo: in pratica dev'essere "naturale" anche la fermentazione. Come tre anni fa, il podio è stato occupato interamente dalla provincia di Chieti, mentre i premi di categoria, tecnicamente forse i più importanti, hanno premiato Emilia, Calabria, Molise, Veneto, Trentino, lo stesso Abruzzo. Il punteggio ha visto spesso dei pareggi al vertice risolti, per il terzo assoluto e in due casi di premi speciali, dal *bonus* per la valorizzazione di razza storica o per l'azienda a filiera completa. E' invece piemontese l'"artigiano del triennio", un premio che può essere paragonato a una sorta di oscar alla carriera. L'obbiettivo del concorso è monitorare il territorio italiano per realizzare "Fette di bontà", la Guida ai salami naturali d'Italia, di cui sarà pubblicata a fine anno la terza edizione (www.accademia5t.it).

Associazione Accademia delle 5T

Domicilio Fiscale: c/o Studio Finetti - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano

Sede operativa: c/o Donadini srl - Via Bertolini, 38 - 31100 Treviso

Tel. 0422 432999 - Fax 0422 432933 - e-mail: info@accademia5t.it

C.F. 04891360960 P.Iva 04891360960

Cassa Rurale ed Artigiana di Treviso

IBAN: IT85 L089 2712 0000 0200 1505 086

Banca Popolare Etica

IBAN: IT24 K050 1812 0000 0000 0140 164



Accademia delle 5T

Ecco i risultati:

Campioni italiani ex aequo

- Ventricina di Guilmi – La Noce di Montazzoli (CH)
- Ventricina del Vastese – Di Fiore di Fresagrandinaria (CH)

Terzo assoluto

- Salsicciotto alle erbe – Le Tre Casette di Gessopalena (CH)

Premio PIC dell'Accademia del peperoncino per il miglior salame piccante

- Ventricina di Guilmi – La Noce di Montazzoli (CH)
- Ventricina del Vastese – Di Fiore di Fresagrandinaria (CH)

Premio Ascom Treviso per la miglior Sopressa Veneta

- Sopressa all'Amarone – Caprini di Negrar (VR)

Miglior salame classico del Nord

- Antico Spigaroli – Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)

Migliore Soppressata del Sud

- Soppressata dolce – Romano di Acri (CS)

Migliore affumicato

- Mortandela della Val di Non – Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)

Miglior salame di "quinto quarto"

- Composta di fegato – Antonelli di Castel del Giudice (IS)

Miglior salame "non solo suino"

- Salame di cinghiale – Massimo Zivieri di Monzuno (BO)

L'Artigiano del Triennio

- Macelleria Luiset di Ferrere d'Asti

Associazione Accademia delle 5T

Domicilio Fiscale: c/o Studio Finetti - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano

Sede operativa: c/o Donadini srl - Via Bertolini, 38 - 31100 Treviso

Tel. 0422 432999 - Fax 0422 432933 - e-mail: info@accademia5t.it

C.F. 04891360960 P.Iva 04891360960

Cassa Rurale ed Artigiana di Treviso

IBAN: IT85 L089 2712 0000 0200 1505 086

Banca Popolare Etica

IBAN: IT24 K050 1812 0000 0000 0140 164



Accademia delle 5T

Gli altri finalisti (in ordine di regione)

- U Sprusciat – Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
- Salamino bianco – Mondolani di Palmoli (CH)
- Salsiccia lucana dolce – Il Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Salsiccia dolce – Santa Barbara di Casabona (KR)
- Salsiccia di Gammune – Mario Arlia Arlia di Belmonte (CS)
- Salsiccia Pezzenta – Masseria dei Trianelli di Ruviano (CE)
- Salame di Mora Romagnola – Zavoli di Saludecio (RN)
- Salame di Soarza – Malintesa di Villanova sull'Arda (PC)
- Salame tagliato a coltello – Sassilat di Arzene (PN)
- Salame puro suino – Giacobbe di Sassello (SV)
- Muletta – Bressani di Postino di Dovera (CR)
- Salame di Varzi senza salnitro – Dedomenici di S.Margherita Staffora (PV)
- Fegatello – Passamonti di Monte Vidon Combatti (AP)
- Salame lardellato – Sandroni di Cingoli (MC)
- Salcizzone – Rinascimento a tavola di Urbino
- Salsiccia dolce – Berchicci di S.Giacomo degli Schiavoni (CB)
- Salame della Rosa – Macelleria Luiset di Ferrere d'Asti
- Salame cucito – Cascina Capanna di Montegioco (AL)
- Finocchiona di Cinta Senese – Praticino di Castelfranco di Sopra (AR)
- Mortadella al lardo di Montignoso – Bacci di Montignoso (MS)
- Sopressa padovana – La Buona Terra di Cervarese S.Croce (PD)
- Salame dei Colli Euganei – Villa Alessi di Cinto Euganeo (PD)
- Salame Porco del Parco – Tumiatti di Ariano Polesine (RO)
- Salame montanaro – Dimensione Carni di Piove di Sacco (PD)

Associazione Accademia delle 5T

Domicilio Fiscale: c/o Studio Finetti - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano

Sede operativa: c/o Donadini srl - Via Bertolini, 38 - 31100 Treviso

Tel. 0422 432999 - Fax 0422 432933 - e-mail: info@accademia5t.it

C.F. 04891360960 **P.Iva 04891360960**

Cassa Rurale ed Artigiana di Treviso

IBAN: IT85 L089 2712 0000 0200 1505 086

Banca Popolare Etica

IBAN: IT24 K050 1812 0000 0000 0140 164