



X° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2015



Con il Patrocinio di



CITTÀ
DI URBINO



1906
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO



Accademia delle 5T



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana



Comet
Cultura Organizzazione
& Marketing
dell'Ingegneria
Territoriale



FINALISSIMA: I VINCITORI



SALAME PROPRIAMENTE DETTO:

- **1° Sopressa veronese all'Amarone** di Macelleria Tommaso Caprini di Negrar (VR)
- **2° ex aequo Mortadella al lardo** della Macelleria Bacci di Montignoso (MS)
- **2° ex aequo Salame di Varzi** di Angelo Dedomenici di Casanova di Varzi (PV)

SALAME SPECIALE TERRITORIALE:

- **1° Salsiccia piccante** di Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- **2° U Sprusciat** di Az. Agrit. Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
- **3° ex aequo Salcizzone** di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)
- **3° ex aequo Ventricina del Vastese** di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)

PREMIO SPECIALE "BIBANESI" MIGLIOR SOPRESSA VENETA

- **Sopressa veronese all'Amarone** di Macelleria Tommaso Caprini di Negrar (VR)

SALAME DOLCE E MAGRO DEL NORD

- **Salame di Varzi** di Angelo Dedomenici di Casanova di Varzi (PV)

PREMIO SPECIALE "ACCADEMIA ITALIANA DEL PEPERONCINO" MIGLIOR SALAME PICCANTE

- **Salsiccia piccante** di Parco delle bontà di Forenza (PZ)

SALAME DI QUINTO QUARTO

- **Salsiccia Pezzente** di Masseria Trianelli di Ruviano (CE)

SOPPRESSATA DEL SUD

- **U Sprusciat** di Az. Agrit. Aia Verde di Pizzoferrato (CH)

SALAME AFFUMICATO

- **Mortadella della Val di Non** di Dal Massimo Goloso di Coredò (TN)

SALAME NON DI PURO SUINO

- **Salcizzone** di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)

'NDUJA CALABRESE (non in gara per il podio)

- **'Nduia** di Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)

PREMIO SPECIALE "STUDENTI ALMA"

- **'Nduia** di Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)

OSCAR ALLA CARRIERA

- **Macelleria Salumeria Zivieri** di Monzuno (BO)





X^o Campionato Italiano del Salame[©]

EDIZIONE 2015



Con il Patrocinio di



CITTÀ
DI URBINO



1906
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO



Accademia delle 5T



GLI ALTRI FINALISTI



- **Fegatino** del Salumificio Passamonti di Monte Vidon Combatte (FM)
- **Mortadella di fegato cruda** della Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- **'Nduia di Nero di Calabria** di Paterno Calabro (CS)
- **'Nduia** di Salumificio Artigianale Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- **'Nduia dell'Artigiano della 'nduja** di Spilinga (VV)
- **Ru Sprusciat** di Antonelli Salumi di Castel del Giudice (IS)
- **Salsicciotto sotto strutto** di Az. Agr. Le Tre Casette di Gessopalena (CH)
- **Ventricina di Guilmi** di Az. Agr. La Noce di Montazzoli (CH)
- **Ciauscolo di Cingoli** di Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- **Ciauscolo Igp** di Re Norcino di San Genesio (MC)
- **Finocchiona di Cinta senese** del Praticino di Castelfranco di Sopra (AR)
- **Il Baganzola** di Casa Schizzati di Sala Baganza (PR)
- **Salame crudo di Nonno Peo** di Quadro Carni e Salumi di Ferrere d'Asti (AT)
- **Salame cucito di suino brado** di Cascina Capanna di Montegioco (AL)
- **Salame da taglio** di Franco Enzo Giovanni di Trecenta (RO)
- **Salame delle Grigne** di Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- **Salame di Soarza** di La Malintesa di Villanova d'Arda (PC)
- **Salame Nobile del Giarolo** di Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
- **Sopressa** di Az. Agrit. La Buona Terra di Cervarese Santa Croce (PD)
- **Sopressa con aglio** di Bazza di Terrassa Padovana (PD)
- **Sopressa con filetto** di Macelleria Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)



Info e regolamenti su www.accademia5t.it e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - info@accademia5t.it - 345 2966140



X^o Campionato Italiano del Salame[©]

EDIZIONE 2015



Con il Patrocinio di



CITTA
DI URBINO



1906
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI URBINO
CARLO BO



LA GIURIA DELLA FINALE



SESSIONE MATTUTINA

(podio Salami speciali territoriali; premi: Soppressata del Sud, Accademia del peperoncino Salame piccante, Salame affumicato, Salame Quinto quarto, Salame non solo suino, 'Nduja)

- **prof. Paolo Baldini** (ex ricercatore SSICA di Parma)
- **Maria Cristina Beretta**, giornalista e responsabile Commissione di verifica dell'Accademia delle 5T
- **Claudio Bisi**, produttore di vini
- **Eugenio Caprini**, produttore di salumi
- **prof. Andrea Fabbri**, presidente corso di laurea in Scienze Gastronomiche e Master COMET, Università degli Studi di Parma
- **Rocco Lettieri**, giornalista
- **Chiara Mina**, consulente HAACP
- **prof. Davide Mondin**, docente ALMA
- **Barbara Pancioli**, assistente del Rettore per la ricerca, Università degli studi di Parma
- **Mariano Petrillo**, dirigente Università degli Studi di Parma
- **prof. Guido Stecchi**, Presidente dell'Accademia delle 5T e docente corso di laurea in Scienze Gastronomiche e Master COMET, Università degli Studi di Parma

SESSIONE POMERIDIANA

(podio Salami propriamente detti; premi: Bibanesi Sopressa veneta, Salame dolce e magro del Nord)

- **prof. Paolo Baldini**
- **Maria Cristina Beretta**
- **Gianni Borlenghi**, ristoratore osteria Ardenga di Diolo di Soragna (PR)
- **Antonio Di Caro**, consulente zootecnico
- **prof. Andrea Fabbri**
- **prof. Ferdinando Gazza**, docente corso di laurea in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Parma
- **prof. Davide Mondin**
- **Mariano Petrillo**
- **prof. Guido Stecchi**



Info e regolamenti su www.accademia5t.it e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - info@accademia5t.it - 345 2966140