



X^o Campionato Italiano del Salame[©]

EDIZIONE 2015

Siamo in attesa della conferma del Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali già concesso nelle precedenti edizioni.



SECONDA SEMIFINALE - PARMA - 16 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

CENTRO SANTA ELISABETTA CAMPUS UNIVERSITARIO PARMA



La giuria della semifinale del Campionato Italiano del Salame riservata all'Emilia Romagna, Toscana e parte del Veneto, si svolgerà a Parma.

Dove nascono i gastronomi professionisti

Il Corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma ha ormai 11 anni. Non è certo un caso che l'Ateneo di Parma, città candidata a Città della Gastronomia UNESCO, abbia per primo intuito la necessità di formare dei professionisti di un settore fondamentale per l'economia, italiana in particolare, per l'ambiente, per la salute, per la valorizzazione della cultura popolare...

Per l'Accademia delle 5T è stato naturale collaborare con questo corso di laurea, i cui studenti ormai da diversi anni sono attivamente presenti nei lavori del Campionato Italiano del Salame insieme con i corsisti del più giovane, ma già prestigioso, Master COMET (Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale).

Nel 2014 la collaborazione tra l'Accademia delle 5T con il Dipartimento Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma si è concretizzata con una convenzione che comprende, in particolare, la realizzazione della testata KmVero interamente scritta dagli studenti e dai corsisti del Master e che ha già raggiunto anche i lettori d'Oltre Oceano, tanto che il prossimo numero sarà bilingue.

I lavori della giuria inizieranno alle ore 9,00 e termineranno presumibilmente verso le 13,00.

Informiamo che i produttori che non avranno la possibilità di essere presenti, potranno partecipare facendo recapitare entro il 12 settembre i prodotti in gara presso: **Casa Schizzati - sig. Marco Cava-
ni - Via Remitaggio, 1 - 43038 Sala Baganza (PR) - 340 6793853**, indicando sul pacco:
"PER ACCADEMIA DELLE 5T / CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME - SEMIFINALE".

I produttori che decidessero di venire ma non riescono ad arrivare per le 9,00 ma più tardi sono pre-
gati di avvertire il presidente di giuria Prof. Guido Stecchi al 347 6931403.



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



X^o Campionato Italiano del Salame[©]

EDIZIONE 2015

Siamo in attesa della conferma del Patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali già concesso nelle precedenti edizioni.



SECONDA SEMIFINALE - PARMA - 16 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

CENTRO SANTA ELISABETTA CAMPUS UNIVERSITARIO PARMA



I prodotti candidati a questa semifinale sono:

- Felino del Salumificio Squisito di Soragna (PR)
- Salame del Mastro di Mezzadri di Polesine Parmense (PR)
- Salame di Mora romagnola di Zivieri di Monzuno (BO)
- Salame di Soarza di La Malintesa di Villanova d'Arda (PC)
- Salsiccia di Mora romagnola di Zavoli di Saludecio (RN)
- Salame di suino nero di Il Grifo di Bagno di Reggio Emilia (RE)
- Mariola di Salumeria Porta Nova di Bobbio (PC)
- Il Verdiano di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)
- Il Baganzola di Casa Schizzati di Sala Baganza (PR)
- Salsiczone di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)
- Finocchiona di Cinta senese del Praticino di Castelfranco di Sopra (AR)
- Mortadella al lardo della Macelleria Bacci di Montignoso (MS)
- Salame da taglio di Franco Enzo Giovanni di Trecenta (RO)
- Salame d'oca di Littamè di Sant'Urbano (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