



# X<sup>o</sup> Campionato Italiano del Salame<sup>©</sup>

## EDIZIONE 2015

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



## PRIMA SEMIFINALE - URBINO - 14 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

### LA DATA "ORTO DELL'ABBONDANZA" PALAZZO DUCALE DI URBINO



La giuria della semifinale del Campionato Italiano del Salame riservata alle Marche, Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Basilicata e Calabria, si svolgerà a Urbino.

### In un santuario del Rinascimento

*La Data è quello che rimane delle antiche stalle ducali realizzate dall'architetto senese Francesco Di Giorgio Martini su commissione del Duca Federico da Montefeltro, nel XV secolo, come parti direttamente collegate a Palazzo Ducale.*

*È un ampio complesso architettonico che si affaccia su Borgo Mercatale, la piazza del mercato, e poteva contenere fino a 300 cavalli. Comprende la sala del maniscalco, raggiungibile dalla Rampa Elicoidale, le stanze per gli stallieri e il laboratorio. Nella seconda metà del XVI secolo, a causa dell'abbandono seguito al declino della città, si verificò il crollo della copertura. Da quel momento furono adibite a orto, di proprietà della famiglia Albani, e da qui acquisì il nome "Orto dell'Abbondanza"*

*L'esercito del Duca Federico, abile condottiero e brillante mecenate, fu a servizio delle più potenti Corti Rinascimentali Italiane del periodo e i guadagni di questi servizi permisero al duca di costruire il Palazzo Ducale di Urbino una delle dimore più belle del Rinascimento italiano.*

*La sua realizzazione venne affidata all'architetto dalmata Luciano Laurana: a lui si deve la facciata con i torricini. Successivamente i lavori vennero affidati all'architetto senese Francesco di Giorgio Martini: sue sono la facciata ad ali del Palazzo, la Rampa Elicoidale, e anche la Data.*

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:

**Rinascimento a tavola - V.le Gonzaga 9 - 61029 Urbino - 347 8354604** - 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 pregati di avvertire il presidente di giuria Prof. Guido Stecchi al 347 6931403.



Info e regolamenti su [www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it) e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T  
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it)



# X<sup>o</sup> Campionato Italiano del Salame<sup>©</sup>

## EDIZIONE 2015

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



CITTA  
DI URBINO



## PRIMA SEMIFINALE - URBINO - 14 SETTEMBRE 2015 ore 9,00

### PRESSO: LA DATA "ORTO DELL'ABBONDANZA" PALAZZO DUCALE DI URBINO



#### *I prodotti candidati a questa semifinale sono:*

- Salsicciotto alle erbe di Az. Agr. Le Tre Casette di Gessopalena (CH)
- Sprusciat di Az. Agrit. Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
- Ventricina del Vastese di Di Fiore Stefano Salumificio di Fresagrandinaria (CH)
- Ventricina del Vastese di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Ventricina di Guilmi di Az. Agr. La Noce di Montazzoli (CH)
- Salsiccia dei carbonari di Cafra di S.Chirico Raparo (PZ)
- Salsiccia dolce di ASID di Castelluccio (PZ)
- Salsiccia piccante di Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Salsiccia piccante di Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)
- Salsiccia rossa di Nero di Calabria di Paterno Calabro (CS)
- Soppressata di Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Soppressata dell'Artigiano della 'nduja di Spilinga (VV)
- Soppressata dolce di Az. Agr. Romano di Acri (CS)
- Salsiccia Pezzente di Masseria Trianelli di Ruviano (CE)
- Ciauscolo di Cingoli di Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Ciauscolo Igp di Re Norcino di San Genesio (MC)
- Fegatino del salumificio Passamonte di Monte Vidon Combatte (FM)
- Salame della Fattoria di Francesco Fucili di San Severino Marche (MC)
- Composta di fegato di Antonelli Salumi di Castel del Giudice (IS)
- Salsiccia piccantina di Giannelli di Troia (FG)



Info e regolamenti su [www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it) e pagina Facebook dell'Accademia delle 5T  
Accademia delle 5T - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it)