



X° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2015

Con il Patrocinio di  **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI**



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.

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.

I produttori che non saranno presenti, potranno partecipare facendo recapitare tramite corriere, a cui dare come indicazione di consegnare in mattinata, da mercoledì 9 a venerdì 11 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".

Per chi viene ed ha bisogno di una camera, c'è una convenzione con **Urbinoincoming** in Hotel 4 stelle (trattamento B&B): Camera matrimoniale euro 85,00

Camera doppia uso singola euro 52,00. Per le prenotazioni è sufficiente una email a federico@urbinoincoming.it



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

Con il Patrocinio di 
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI




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 sotto strutto 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 dolce di ASID di Castelluccio (PZ)
- Salsiccia piccante di Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Soppressata di Cafra di S.Chirico Raparo (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 Genesisio (MC)
- Fegatino del salumificio Passamonti di Monte Vidon Combatte (FM)
- Salame della Fattoria di Francesco Fucili di San Severino Marche (MC)
- U sprusciat di Antonelli Salumi di Castel del Giudice (IS)
- Salsiccia piccantina di Giannelli di Troia (FG)

Si ringrazia per la collaborazione organizzativa e logistica il socio A5T Rinascimento a Tavola nella persona di Daniela Storoni, di Urbino (PU)



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