



XI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2016

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



CITTÀ DI URBINO



Regolamento

OBIETTIVI DEL CONCORSO:

- monitoraggio dei prodotti autentici e genuini sul mercato,
- incentivo a non utilizzare additivi,
- corretta informazione al pubblico,
- formazione degli addetti ai lavori,
- sviluppo di azioni didattiche presso Istituti Universitari, Alberghieri e scolastici in genere.

ART. 1 - L'Accademia delle 5T organizza L'undicesimo concorso nazionale per premiare i migliori salami d'Italia, non solo più buoni e genuini, ma anche più coerenti con la tradizione del loro territorio.

ART. 2 - Sono ammessi al concorso i salumi crudi composti di carne magra e grassa macinata o tagliata a coltello e insaccata in budello o vescica o altre coperture naturali, sia quelli denominati "salame" sia prodotti affini quali, ad esempio: "soppressa veneta", "soppressata calabrese", "finocchiona", ecc.

ART. 3 - Sono ammessi solo prodotti regolarmente in vendita nel rispetto delle norme di legge, anche ove ne sia consentita la sola vendita diretta.

ART. 4 - Sono esclusi i salami contenenti additivi chimici fatta eccezione per nitrati (purché in dosi nettamente inferiori ai limiti di legge), ovvero quel "salnitro" utilizzato anche dai vecchi contadini. Sono ovviamente ammessi spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore. Sono esclusi invece ingredienti quali derivati del latte, fibre e zuccheri,

pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni, trattenere acqua e in genere per qualsiasi pratica finalizzata a mascherare difetti della materia prima o del ciclo produttivo.

ART. 5 - Per partecipare al concorso occorre inviare entro il 30 aprile 2016 uno o più prodotti da candidare accompagnati da una scheda tecnica (vedi allegato A) da anticipare via mail a info@accademia5t.it. L'invio non è necessario per i prodotti che sono stati ammessi alle semifinali negli ultimi due anni.

Tale scheda deve essere compilata integralmente con i seguenti dati:

- denominazione commerciale del prodotto,
- denominazione aziendale del prodotto,
- lista completa degli ingredienti,
- tracciabilità delle carni,
- dati dell'azienda produttrice,
- eventuali certificazioni.

Può comprendere in via facoltativa (la maggior ricchezza di informazioni è considerata dalla Giuria nota di merito):

- descrizione della tecnologia produttiva,
- descrizione dei luoghi di produzione, dall'allevamento alla stagionatura,
- informazioni storiche e aneddoti sul prodotto candidato e sull'azienda produttrice (con liberatoria per la pubblicazione).

L'indirizzo a cui il prodotto deve essere inviato è:

Az. Agr. Claudio Mariotto
Strada per Sarezzano, 29 - Vho
15057 Tortona (AL)
Tel. 0131 868500

ART. 6 - La Commissione di verifica dell'Accademia delle 5T decide insindacabilmente, sulla base della scheda tecnica, dell'assaggio del prodotto e di eventuali visite di consulenti dell'Accademia delle 5T all'azienda produttrice, quali prodotti sono ammissibili alle degu-

stazioni ufficiali (semifinali) da parte della Giuria del Concorso.

Per la fase di semifinale ogni azienda potrà candidare al massimo un prodotto in gara per i podi + un prodotto in gara per i seguenti premi di categoria: 'nduja, salame di quinto quarto, salame di carni prevalentemente non di maiale. I prodotti di queste tre categorie non sono in gara per i podi (ma solo per le loro specifiche categorie). Eventuali altri prodotti della medesima azienda giudicati idonei dalla Commissione di verifica saranno presi in considerazione per l'inserimento nella guida Fette di Bontà.

ART. 7 - L'Ufficio di Presidenza si riserva la possibilità di prelevare direttamente presso l'azienda produttrice un ulteriore campione per verificare la corrispondenza dell'esemplare inviato con la produzione aziendale.

ART. 8 - Le Giurie delle semifinali si riuniranno durante i mesi da aprile a giugno 2016 presso prestigiose sedi didattiche. Durante le semifinali saranno selezionati i partecipanti alle finali per i due podi e le categorie speciali.

Ai candidati saranno comunicati almeno 10 giorni prima di ogni sessione il luogo e la data dove inviare o portare il prodotto. I candidati potranno assistere ai lavori delle giurie.

Ai lavori parteciperanno studenti dell'Istituto o Università ospite con facoltà di compilare le schede di voto a titolo di esercitazione.

ART. 9 - Le finali saranno due e si svolgeranno in autunno in sedi da definire con due giurie: una giuria tecnica e una giuria popolare.

Nella **finale del Nord Italia** saranno assegnati i seguenti premi:

- Primo salame propriamente detto assoluto
- Secondo salame propriamente detto assoluto
- Terzo salame propriamente detto assoluto
- Primo salame magro e dolce del Nord
- Premio Speciale Bibanesi: Prima Soppressa del Triveneto
- Primo salame di carni prevalentemente non di maiale
- Primo salame affumicato

Nella **finale del Centro-Sud Italia** saranno assegnati i seguenti premi:

- Primo salame speciale territoriale assoluto
- Secondo salame speciale territoriale assoluto
- Terzo salame speciale territoriale assoluto
- Primo salame mediterraneo
- Prima Soppressata del Sud Italia
- Premio Speciale PIC - Accademia del peperoncino: Primo Salame al peperoncino piccante
- Primo salame di quinto quarto
- Primo Ciauscolo
- Prima 'nduja

L'ufficio di presidenza della giuria assegnerà anche:

- Oscar alla carriera all'azienda che ha dimostrato una particolare costanza di qualità in tutta la produzione aziendale.

Sarà assegnato anche, con uno spareggio tra il primo salame biologico arrivato nella finale del Nord e il primo salame biologico arrivato nella finale del Centro-Sud:

- Premio Spiga d'Oro: Primo salame biologico certificato

Le giurie popolari, con uno spareggio tra il più votato durante la finale del Nord e il più votato tra la finale del Centro-Sud, assegneranno il premio:

- Il salame che piace alla gente

I premi consistono in apposita targa e diploma di qualità per utilizzi promozionali.

I nominativi delle aziende premiate verranno comunicati alla stampa nazionale e locale dei territori coinvolti, pubblicati sul sito www.accademia5t.it, sulla pagina facebook dell'Accademia delle 5T e sui vari spazi web dei partner dell'Accademia, nonché diffusi tramite agenzia di stampa.

UN EVENTO CHE SI RINNOVA

Il Campionato Italiano del Salame non è solo un concorso per premiare chi lavora bene, ma una campagna informativa, formativa e didattica che dura tutto l'anno tramite la pubblicazione della guida Fette di bontà e una serie di eventi in tutta Italia destinati al pubblico, agli addetti ai lavori o agli studenti e docenti.

Circa 400 istituti scolastici, in gran parte alberghieri, ma anche qualche istituto tecnico di agraria e qualche liceo, hanno ricevuto e utilizzato il video Fette di Bontà che spiega in ogni dettaglio l'iter produttivo del salame e dei salumi affini, senza dimenticare i consigli per sceglierlo con cognizione di causa.

Sul sito www.accademia5t.it saranno puntualmente comunicati i programmi e le date degli eventi.

Ufficio di Presidenza delle Giurie:

Guido Stecchi

Cell. 347 6931403 / guido@a5t.it

Segreteria:

Riccardo Gritti

Cell. 345 2966140/ info@accademia5t.it

Referente per la Commissione di Garanzia dell'Accademia delle 5T:

Maria Cristina Beretta

mariacristinaberetta@alice.it