

**COMUNICATO STAMPA****Valdobbiadene regina del salame**

**Riunita a Brescia, presso la scuola Cast Alimenti, la giuria finale del concorso nazionale "Salami e Sopresse della Tradizione" ha premiato due prodotti veneti e uno abruzzese: il salame e la sopressa di De Stefani di Valdobbiadene e la Venticina della Fattoria del Tratturo.**

Non è stato facile, per i giurati della finale di questa sorta di campionato italiano del salame, attribuire i tre primi premi: dopo i lavori della giuria riunita, sempre a Brescia, in occasione della fiera ItaliainTavola, erano rimasti in gara 4 salami piemontesi e 5 salami o sopresse venete, invece i lavori di un'altra giuria, riunita alla scuola alberghiera di Villa Santa Maria (CH) avevano selezionato 4 specialità abruzzesi, 1 molisana, 2 marchigiane, 1 lucana.

Tutti questi sono salami, ovvero insaccati di carne cruda macinata, ma diversissimi non solo per ricette e denominazioni, ma pure per la qualità di sensazioni che sono capaci di offrire. Insomma, si è trattato di categorie difficilmente paragonabili tra loro, sarebbe stato forse giusto premiare il migliore di ogni tipologia, e forse si arriverà, nei prossimi anni del concorso, proprio a questo. Per ora la giuria ha dovuto fare uno sforzo e riuscire a dare un voto in base alle sensazioni offerte da ogni singolo prodotto, valutandone l'equilibrio e la specificità legata alla tradizione, pur se talvolta un po' rivisitata.

I giurati, Maria Cristina Beretta, Riccardo Lagorio, Dario Mariotti, Iginio Massari, Vittorio Santoro, Flavio Zaramella e il Presidente della giuria Guido Stecchi, hanno attribuito questi premi:

**Miglior Salame: *Salado - Salumi De Stefani di Valdobbiadene (TV)*.**

**Migliore Sopressa veneta: *Sopressa - Salumi De Stefani di Valdobbiadene (TV)*.**

**Miglior salame speciale, ovvero aromatizzato, piccante o con ricetta tipica di un territorio limitato: *Venticina del Vastese - Fattoria del Tratturo di Scerni (CH)*.**

Tra questi ultimi meritano una particolare segnalazione per l'alto punteggio ottenuto la Sopressata lucana al peperone di Senise della Cafra, il Ciauscolo di Morterotti, la Mortadella di Campotosto di Nonna 'Ina. Tra le Sopresse, quella di Caprini.

Tutti i sedici finalisti riceveranno un attestato di qualità.

I giurati delle selezioni sono stati, per il nord, Emilio Zanola, Fabio Guerra, Sauro Liberini, Marco Rossi (oltre a Stecchi, Massari, Beretta e Santoro), per il centro-sud, Cesare De Stefani, Gianni Fajeta, Bernardino Abbonizio, Giancarlo Cilli, Ermanno Di Paolo, Bruno Scaglione (oltre a Stecchi).



L'iniziativa- ideata e promossa dall'Accademia delle 5T della Qualità, ha contato, per l'edizione 2006, importanti collaborazioni istituzionali, quali: Unioncamere, Camera di Commercio di Treviso, Ascom-Confcommercio Treviso, Bottega di Marca e Università degli Studi di Padova (C.d.L. in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione).

## ALTRI FINALISTI

Salame crudo - Bricco del Prete di Priocca (CN)  
Salame Nobile del Giarolo - Cascina Capanna di Montegioco (AL)  
Salame Nobile del Giarolo - Mutti di Sarezzano (AL)  
Salame Nobile del Giarolo - Salamificio Corte di Brignano (AL)  
Sopressa veneta - Caprini di Negrar (VR)  
Sopressina del contadino all'aglio - Salumificio Valpolicella di S.Pietro in Cariano (VR)  
Salame contadino - Salumeria di Eustacchio di Dosson di Casier (TV)  
Ciauscolo - Monterotti di Sarnano (MC)  
Salame lardellato - Monterotti di Sarnano (MC)  
Mortadella di Campotosto (Coglioni di mulo) - Nonna 'Ina di Campotosto (AQ)  
Ventricina del Vastese - Di Carlo di Schiavi d'Abruzzo (CH)  
Ventricina molisana - Berchicci di S.Giacomo degli Schiavoni (CB)  
Soppressata lucana - Cafra di San Chirico Raparo (PZ)