



# XV<sup>o</sup> Campionato Italiano del Salame<sup>®</sup>

## EDIZIONE 2022

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



Accademia delle 5T



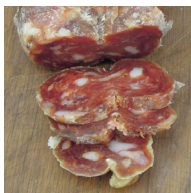
## FINALI 8 e 9 OTTOBRE 2022

### c/o FATTORIA ZIVIERI - Sasso Marconi (BO)

## I FINALISTI

### PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

- **Angeli con lo spago** della Foresteria La Merlina di **Dernice (AL)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Cacciatorino** dell'Az. Agr. Ivano Pigazzi di **Pasturo (LC)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Il Campagnolo** di Re Norcino di **San Ginesio (MC)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Ciauscolo"*
- **La Stangheta** di Opificio 1899 di **Pescantina (VR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale "Bibanesi" Sopressa del Triveneto"*
- **Luganega trentina** di Dal Massimo Goloso di **Coredo (TN)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Mortadella di Montignoso al lardo** della Macelleria Massimo Bacci di **Montignoso (MS)**
- **Po Cento giorni** di Antica Corte Pallavicina di **Polesine Parmense (PR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame** della Macelleria Bressani di **Dovera (CR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame** della Macelleria Tommaso Caprini di **Negrar (VR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame affumicato** di Salumi Molinari di **Zuglio (UD)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale salame affumicato"*
- **Salame con aglio** di La Baiata di **San Clemente (RN)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Ciauscolo"*
- **Salame cremasco** della Macelleria Galmozzi di **Ripalta Nuova (CR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame crudo biologico** di Cascina Capanna di **Montegioco (AL)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*





- **Salame di Fabriano** dell'Az. Agr. Carsetti Massimiliano di **Fabriano (AN)**
- **Salame di puro suino** della Macelleria Salumeria Giacobbe di **Sassello (SV)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame di Varzi** del Salumificio Angelo Dedomenici di **Casanova di S.ta Margherita Staffora (PV)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame lardellato** della Macelleria Palombini di **Filottrano (AN)**
- **Salame lardellato** della Macelleria Sandroni Gianni di **Cingoli (MC)**
- **Salame Nobile del Giarolo** della Cascina Giambolino di **Carbonara Scrvia (AL)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame Nobile del Giarolo** della Macelleria Ennio Mutti di **Sarezzano (AL)**  
*in gara anche per la categoria "Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord"*
- **Salsiccia piccante** del Parco delle bontà di **Forenza (PZ)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano"*
- **Sopressa** dell'Agriturismo La Buona Terra di **Cervarese Santa Croce (PD)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale "Bibanesi" Sopressa del Triveneto"*
- **Sopressa di Brenton** di La Casara Roncolato di **Roncà (VR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale "Bibanesi" Sopressa del Triveneto"*
- **Soppressata di maiale rosa** della Macelleria Ferdinando Sacco di **Lago (CS)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia"*
- **Soppressata piccante** del Salumificio Enzo Ioppolo di **S.Giorgio Morgeto (RC)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia" e "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano"*
- **Soppressata piccante** del Salumificio Santa Barbara di **Casabona (KR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia" e "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano"*
- **Ventricina** di Verde Bios di **Vasto (CH)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"*
- **Ventricina del Vastese** di Salumi Racciatti di **Furci (CH)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"*
- **Ventricina del Vastese** di Salumi Di Fiore di **Fresa Grandinaria (CH)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"*
- **Ventricina di Gessopalena** dell'Az. Agr. Le Tre Casette di **Gessopalena (CH)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"*





N.B.: Si precisa che il primo delle categorie "Premio Coltelleria Valgobbia salame dolce e magro del Nord", "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano indicato in etichetta", "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana" della prima finale andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della seconda finale.

## PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO NERO

- **Salame gentile di Mora romagnola** della Macelleria Massimo Zivieri di **Zola Pedrosa (BO)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Coltelleria Valgobbia salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame di maiale nero** della Macelleria Fratelli Rizzieri di **Focomorto (FE)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Coltelleria Valgobbia salame dolce e magro del Nord"*
- **Salsicciotto frentano** di Le Tre Casette di **Gessopalena (CH)**
- **Soppressata con pistacchio** dell'Az. Agr. Biogastronomica Brigante Lucano di **Vaglio Basilicata (PZ)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia"*
- **Soppressata di maiale nero** di Macelleria Ferdinando Sacco di **Lago (CS)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia"*
- **Salame di maiale nero** di Agrisalumeria Luiset di **Ferrere (AT)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Coltelleria Valgobbia salame dolce e magro del Nord"*
- **Salame di maiale nero** di Dal Massimo Goloso di **Coredo (TN)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Coltelleria Valgobbia salame dolce e magro del Nord"*
- **Soppressata piccante** di Salumificio Santa Barbara di **Casabona (KR)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia" e "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano"*
- **Ventricina di nero casertano** di Fattorie del Tratturo di **Scerni (CH)**  
*in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"*

## PER IL MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

- **Ciauscolo di fegato** di Macelleria Sandroni Gianni di **Cingoli (MC)**
- **Mortadella di fegato al vin brulé** di Macelleria Ostinelli di **Alzate Brianza (CO)**
- **Salsiccia di fegato** di Salumi Racciatti di **Furci (CH)**
- **Salsiccia di fegato** del Salumificio La Genuina di **Carunchio (CH)**
- **Salsiccia di fegato** dell'Az. Agr. Nero Peligno di **Vittorito (AQ)**
- **Salamamella di fegato al vin cotto** di Fattorie del Tratturo di **Scerni (CH)**
- **Pezzente lucano** di Az. Agr. Biogastronomica Brigante Lucano di **Vaglio Basilicata (PZ)**
- **Salsiccia d' poc** di Masserie Masella di **Cerreto Sannita (BN)**
- **Salsiccia di fegato** della Macelleria La Nostrana di **Frosolone (IS)**
- **Salsiccia di fegato** del Salumificio Mandarino di **Belsito (CS)**





## PER IL MIGLIOR SALAME NON DI SOLO MAIALE

- **Pitina** della Macelleria La Tana delle pitine di **Tramonti di sopra (PN)**
- **Salame di bufalo** della Fattoria Lauretti di **Amaseno (FR)**
- **Salame di daino** della Macelleria Massimo Zivieri di **Zola Pedrosa (BO)**
- **Salame di pecora** della Macelleria Orsi di **Tizzano Val Parma (PR)**
- **Salame misto bovino** dell'Az. Agr. Ivano Pigazzi di **Pasturo (LC)**
- **Salame misto bovino** di MA! Officina Gastronomica di **Madesimo (SO)**
- **Salsiccia affumicata di manzo** di Antica Porta di Levante di **Vicchio (FI)**

## PER LA MIGLIORE 'NDUJA

- **'Nduja** dell'Az. Agr. Atena di **San Demetrio Corone (CS)**
- **'Nduja** della Macelleria Ferdinando Sacco di **Lago (CS)**
- **'Nduja** del Salumificio Enzo Ioppolo di **S. Giorgio Morgeto (RC)**

N.B.: Si precisa che verranno assegnati anche il "Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino rosa di azienda bio" e il "Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino nero di azienda bio".

*Ringraziamo chi ci ha ospitato nelle 5 Semifinali:*

- 1- **La Principessa Hotel** - Campora S. Giovanni (CS) - il 22.3.2022  
*con la partecipazione dell'Ipseoa San Francesco di Paola*
- 2- **IPSSAR Ugo Tognazzi** - Velletri (RM) - il 29.3.2022
- 3- **CFP San Giuseppe - CIOFS FP** - Tortona (AL) - il 6.4.2022
- 4- **Università degli studi di Padova** - Legnaro (PD) - il 27.4.2022
- 5- **Officine del Sale** - Cervia (RA) - il 20.5.2022  
*con la partecipazione dell'IPSEOA Tonino Guerra di Cervia*

*Ringraziamo chi ci ospita e collabora alla realizzazione dell'evento delle Finali:*

**Fattoria Zivieri** - Via Lagune, 78 - 40037 Sasso Marconi BO - Tel. 051 0181431

*Ringraziamo chi ci ha accompagnato in questa iniziativa:*

- la **SIRMAN SpA** di S. Pieve di Curtarolo (PD)
- la **Coltelleria Valgobbia** di Lumezzane (BS)
- la **Da Re Spa - I bibanesi** di Bibano di Godega S. Urbano (TV)
- la **Rustichella d'Abruzzo** di Pianella (PE)
- la **Suriano** di Campora S. Giovanni - Amantea (CS)
- e la **Spiga d'Oro** di Treviso (TV)

