



XVI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2023



SCHEMA TECNICA PER L'ADESIONE (per chi partecipa per la prima volta)

Per partecipare al concorso occorre inviare preferibilmente entro il 30 aprile 2023 i prodotti candidati accompagnati dalla presente Scheda tecnica da anticipare via email a info@accademia5t.it.

L'indirizzo a cui inviare i prodotti: **Az. Agr. Claudio Mariotto - Strada per Sarezzano, 29 - Vho - 15057 Tortona (AL) - Tel. 0131 868500**

La Commissione di preselezione comunicherà in tempi brevi, ovvero in tempo per consentire l'accesso alla giuria di competenza, se il prodotto viene ammesso o quali prodotti tra quelli inviati possono essere ammessi. La convocazione per la giuria di competenza sarà comunicata almeno 10 giorni prima dei lavori della stessa.

- Nome dell'azienda produttrice:
- Nome del prodotto:
- Dati sull'azienda (con altitudine delle sedi e degli altri luoghi dove avviene l'eventuale allevamento dei maiali oppure la lavorazione dei salami, la stagionatura ecc.):
.....
.....
- Ingredienti (percentuale tra carni magre e grasse, dosaggio del sale e dettaglio delle spezie sono graditi ma facoltativi):
.....
.....
- Tecnologia di produzione (facoltativa):
.....
- Tipo di budello:
.....
- Provenienza dei maiali:
.....
- Data di produzione:
.....
- Caratteristiche del locale di stagionatura:
.....
.....

Codice concorso (a cura dell'Accademia delle 5T):

Compilato da

Nome e Cognome: Funzione:

Azienda Istituto Scolastico Ristorante Altro:

Partita IVA: Via:

Località: Provincia: CAP:

Tel: Cell: E-mail:

Eventuale Sito: Timbro e Firma: Data: