

## 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 il sedicesimo 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: "sopressa 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. Non è ammesso l'utilizzo di starter.

**ART. 5** - Per partecipare al concorso occorre inviare preferibilmente entro il 30 aprile 2023 uno o più prodotti da candidare accompagnati da una scheda tecnica (vedi allegato A) da anticipare via mail a: [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it)

L'invio non è necessario per i prodotti che sono stati ammessi alle semifinali negli ultimi tre 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 inviare il prodotto è:

**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 degustazioni ufficiali (semifinali) da parte della Giuria del Concorso. Per la fase di semifinale ogni azienda potrà candidare al massimo un prodotto in gara per ognuno dei due podii + 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 podii (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 nel caso di pubblicazione di una nuova edizione o di un aggiornamento.

**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 di maggio e settembre 2023 presso prestigiose sedi didattiche o in concomitanza di eventi gastronomici. Durante le semifinali saranno selezionati i partecipanti alle finali per i due podii e le categorie speciali.

Ai candidati saranno comunicati almeno 10 giorni prima di ogni sessione il luogo e la data.

I candidati potranno assistere ai lavori delle giurie e la presenza di un rappresentante dell'azienda a presentare il prodotto è obbligatoria. I prodotti spediti non saranno ammessi in gara. La commissione di verifica, tuttavia, si riserva di ammetterli in caso di comprovata difficoltà dell'azienda a essere rappresentata nella data della giuria esclusivamente per quelle aziende che negli anni passati sono state frequentemente presenti.

Ai lavori parteciperanno studenti dell'Istituto o

Università ospite o invitati con facoltà di compilare le schede di voto a titolo di esercitazione.

**ART. 9** - Le finali si svolgeranno a Sasso Marconi (BO) presso la Fattoria Zivieri presumibilmente il 14 e il 15 ottobre 2023. Assegneranno i seguenti premi:

## PRIMA FINALE

### **IL PODIO PER I PRODOTTI DI MAIALE ROSA O MISTO**

- Primo assoluto salame di maiale rosa o misto di maiale rosa e a manto scuro
- Secondo assoluto salame di maiale rosa o misto di maiale rosa e a manto scuro
- Terzo assoluto salame di maiale rosa o misto di maiale rosa e a manto scuro

## SECONDA FINALE

### **IL PODIO PER I PRODOTTI DI MAIALE A MANTO SCURO**

- Primo assoluto salame di maiale a manto scuro
- Secondo assoluto salame di maiale a manto scuro
- Terzo assoluto salame di maiale a manto scuro

**PREMI DI CATEGORIA PER LE CATEGORIE AMMESSE AI PODII** (con ballottaggio tra i primi arrivati nella prima e seconda finale qualora la categoria fosse presente sia tra i maiali rosa sia tra quelli a manto scuro)

- Premio “Coltelleria Valgobbia” Salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale “Bibanesi” Sopressa del Triveneto
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio Speciale Ciauscolo
- Premio Speciale cacciatolino tradizionale
- Premio Speciale “Rustichella d’Abruzzo” Ventricina abruzzese o molisana
- Premio Speciale Sopressata del Sud Italia
- Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano
- Premio Speciale “Spiga d’oro” salame bio o di azienda bio

## TERZA FINALE

### **PREMI DI CATEGORIA FUORI PODIO:**

- Primo salame prevalentemente non di maiale
- Primo salame di quinto quarto
- Premio “Accademia del peperoncino” Prima ‘nduja con peperoncino italiano

**L’ufficio di presidenza della giuria assegnerà anche:**

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

Alle giurie tecniche di ogni finale si accompagna una giuria popolare composta da studenti ed eventuali ospiti. Queste giurie assegneranno il premio:  
– Il salame che piace alla gente

**Non sarà possibile candidare al concorso i prodotti che nelle due edizioni precedenti hanno vinto il premio di categoria o il primo posto nel podio consecutivamente. I medesimi prodotti potranno riprendere a partecipare dopo aver saltato un anno.**

**I produttori coinvolti possono comunque candidare un altro prodotto.**

In ogni edizione del concorso non è possibile l’accumulo di premi al medesimo prodotto, per cui il prodotto che raggiunge il podio non concorrerà ai premi speciali di categoria, che verranno assegnati al secondo arrivato della categoria stessa. Inoltre, qualora un prodotto giungesse primo in due categorie (può succedere nei casi del biologico e del “salame che piace alla gente”), il produttore sceglierà quale premio ricevere e l’altro passerà al secondo classificato.

I prodotti delle categorie ‘nduja, salame di quinto quarto, salame non di maiale non concorrono per il podio ma solo per il premio riservato alla loro categoria. In caso di salami di carni miste di animali diversi maiale compreso, il produttore potrà proporre il premio a cui intende concorrere, ma sarà la giuria a stabilirlo in base alle percentuali e/o alle caratteristiche organolettiche del prodotto stesso.

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](http://www.accademia5t.it), sulla pagina facebook dell’Accademia delle 5T e sui vari spazi web dei partner dell’Accademia, nonché diffusi tramite agenzie di stampa.

## **UN EVENTO CHE SI RINNOVA OGNI ANNO**

*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 dei risultati in varie formule (in particolare periodicamente sugli aggiornamenti on line della guida Fette di Bontà) e una serie di eventi e corsi 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](http://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](mailto:guido@a5t.it)**

**Segreteria: Riccardo Gritti**

**Cell. 345 2966140 - [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it)**

**Referente per la Commissione di Garanzia  
Accademia delle 5T: Maria Cristina Beretta  
[mariacristinaberetta@alice.it](mailto:mariacristinaberetta@alice.it)**

