



XVI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2023



FINALE 14 OTTOBRE - C/O FATTORIA ZIVIERI PODIO DI MAIALE NERO E DELLE VARIE CATEGORIE



due giornate di festa con
UN CORNER GASTRONOMICO IN CUI
GUSTARE I SALAMI FINALISTI

MUSICA & ARTE

PODIO DEI SALAMI DI MAIALE NERO

- Salame gentile di Mora romagnola della Macelleria Massimo Zivieri di Zola Pedrosa (BO)
- Salame verdiano dell'Az. Agr. F.lli Spigaroli di Polesine Parmense (PR)
- Salsiccia piccante di nero dell'Az. Agr. Atena di San Demetrio Corone (CS)
- Soppressata di maiale nero di Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)
- Salame di maiale nero di Sant'Ambrogio di Bazzano PR)
- Salame Zibaldino di Salumificio Squisito di Soragna (PR)
- Ventricina biologica di Verde Bios di Vasto (CH)
- Ventricina di Pelatella di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)

MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

- Ciauscolo di fegato di Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Mortadella di fegato di Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- Salame di fegato di Salumi Racciatti di Furci (CH)
- Salame di fegato di Passamonti Clotilde di Monte Vidon Combatte (FM)
- Salame Sangiorgese del Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Salamella di fegato di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Salsiccia d' poc di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)
- Salsiccia di fegato di Verde Bios di Vasto (CH)

MIGLIOR SALAME NON DI SOLO MAIALE

- Salame di cervo di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- Salame di cinghiale della Macelleria Massimo Bacci di Montignoso (MS)
- Salame misto bovino dell'Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salame di pecora della Macelleria Orsi di Tizzano Val Parma (PR)

MIGLIORE 'NDUJA

- 'Nduja della Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)
- 'Nduja del Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- 'Nduja del Salumificio Muggeri di San Nicolò di Ricadi (VV)
- 'Nduja del Salumificio Varca di Isola di Capo Rizzuto (KR)

PREMI DI CATEGORIA:

- Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio "Spiga d'oro" salame di maiale nero di azienda bio
- "Premio Speciale Salame piccante con peperoncino italiano"
- "Premio Speciale Soppressata del Sud Italia"
- "Premio Speciale "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese o molisana"
- Premio "Il salame che piace alla gente" assegnato dalla giuria popolare

N.B.: Il primo delle categorie "Salame dolce e magro nord-ovest", "Salame piccante con peperoncino italiano", "Soppressata del sud" e "Ventricina abruzzese o molisana" della finale per il podio dei salami di suino nero, andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della finale per il podio dei salami di maiale rosa o misto.