



XVI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2023



FINALE 15 OTTOBRE - C/O FATTORIA ZIVIERI PODIO DEI SALAMI DI MAIALE ROSA O MISTO

- Ciauscolo IGP di Re Norcino di San Ginesio (MC)
- Mortadella di Montignoso della Macelleria Massimo Bacci di Montignoso (MS)
- Mortandela affumicata della Val di Non di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- Salame affumicato di Salumi Molinari di Zuglio (UD)
- Salame di Agriturismo La Fraterna di Porto Tolle (RO)
- Salame delle Grigne dell'Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salame di Grigio dell'a Macelleria Sergio Falaschi di San Miniato (PI)
- Salame di Varzi del Salumificio Angelo Dedomenici di S.ta Margherita Staffora (PV)
- Salame lardellato della Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Salame morbido della Macelleria Palombini di Filottrano (AN)
- Salame Nobile del Giarolo della Cascina Giambolino di Carbonara Scrivia (AL)
- Salame Nobile del Giarolo della Foresteria La Merlina di Dernice (AL)
- Salame Nobile del Giarolo della Macelleria Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
- Salame mantovano di Porc a l'ora di Roncoferraro (MN)
- Salame rosso di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Salame senza salnitro dell'Agrisalumeria Luiset di Ferrere (AT)
- Salsiccia di Monte San Biagio del Salumi Grufà di Monte San Biagio (LT)
- Salsiccia dolce del Salumificio Varca di Isola di Capo Rizzuto (KR)
- Salsiccia piccante del Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Salsiccia semipiccante del Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)
- Sprusciat dell'Agriturismo Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
- Sopressa dell'Az. Agr. Pierluigi De Meneghi di Spresiano (TV)
- Sopressa all'amarone della Macelleria Tommaso Caprini di Negrar (VR)
- Sopressa con filetto della Macelleria Corrado Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)
- Sopressa con filetto bio dell'Agriturismo La Buona Terra di Cervarese Santa Croce (PD)
- Sopressa di Brenton di La Casara Roncolato di Roncà (VR)
- Sopressata di maiale rosa della Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)
- Sopressata semipiccante del Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Ventricina del Vastese di Salumi Racciatti di Furci (CH)



PREMI DI CATEGORIA:

- Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale "Bibanesi" sopressa del Triveneto
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio Speciale Ciauscolo
- Premio "Spiga d'oro" salame di maiale rosa o misto di azienda bio
- "Premio Speciale Salame piccante con peperoncino italiano"
- "Premio Speciale Sopressata 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", "Sopressata del sud" e "Ventricina abruzzese o molisana" della finale per il podio dei salami di suino rosa o misto, andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della finale per il podio dei salami di maiale nero.