

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 diciottesimo 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. In caso di dicitura "aromi naturali" in etichetta, va indicato all'atto dell'iscrizione al concorso di quali aromi si tratta: sono esclusi mix o preparati industriali che comprendono zuccheri, additivi o altri ingredienti non ammessi. In caso di preparati industriali ne dev'essere inviata l'etichetta a info@accademia5t.it. La commissione di verifica si impegna alla riservatezza qualora il produttore non voglia divulgare la sua ricetta.

ART. 5 - Per partecipare al concorso occorre inviare preferibilmente entro il 30 aprile 2025 la scheda tecnica (vedi allegato A) di uno o più prodotti con le relative etichette via mail a: info@accademia5t.it. La commissione di preselezione deciderà se chiedere anche una campionatura per i prodotti che non hanno partecipato al Campionato 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 l'eventuale campionatura è:

Agr. Claudio Mariotto
Strada per Sarezzano, 29 - Vho
15057 Tortona (AL) - Tel. 0131 868500

ART. 6 - La Commissione di preselezione 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 un solo prodotto per ogni categoria oggetto di premio speciale o non appartenente a nessuna categoria + eventualmente un prodotto in gara per i seguenti premi di categoria fuori podio: 'nduja, salame di quinto quarto, salame di carni prevalentemente non di maiale.

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 tra aprile e giugno 2025, o, in caso di necessità, a settembre 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 fortemente consigliata.

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 in località e data da definire tra ottobre e novembre 2025.

Assegneranno i seguenti premi:

PRIMA FINALE

IL PODIO

Primo, secondo e terzo assoluto

PREMI DI CATEGORIA PER LE CATEGORIE AMMESSE AI PODII

- Premio speciale Salami di maiale a manto scuro (di razze riconosciute, razze di cui è in atto un progetto di recupero e riconoscimento, razze "nuove" che già hanno raggiunto una stabilità)

- Premio "Coltelleria Valgobbia" Salame dolce e magro del Nord
- Premio Speciale "Bibanesi" Soppressa del Triveneto
- Premio Speciale salame affumicato
- Premio Speciale Ciauscolo
- Premio Speciale Salame lardellato del Centro Italia
- Premio Speciale Cacciatorino tradizionale
- Premio Speciale Salsiccia stagionata del Centro-Sud
- Premio Speciale Soppressata del Sud Italia
- Premio Speciale Salame piccante con peperoncino italiano
- Premio speciale Venticina abruzzese o molisana (esclusa la Teramana)
- Premio Speciale "Spiga d'oro" salame bio o di azienda bio

SECONDA FINALE

PREMI DI CATEGORIA FUORI PODIO:

- Miglior salame prevalentemente non di maiale
- Miglior salame di quinto quarto
- Premio "Accademia del peperoncino" Migliore 'nduja con peperoncino italiano

L'ufficio di presidenza della giuria assegnerà anche:

- Premio 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.

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 il prodotto che ottiene il primo posto del 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, il produttore sceglierà quale premio ricevere e l'altro passerà al secondo classificato.

In caso di salami di carni miste di animali diversi dal maiale ma con quest'ultimo in forte prevalenza, 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, sui social dell'Accademia delle 5T e sui vari spazi web dei partners 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 saranno puntualmente comunicati i programmi e le date degli eventi.

Ufficio di Presidenza delle Giurie:

Guido Stecchi - Cell. 347 6931403 - guido@a5t.it

Segreteria: Riccardo Gritti

Cell. 345 2966140 - info@accademia5t.it

Referente per la Commissione di Garanzia

Accademia delle 5T: Maria Cristina Beretta
mariacristinaberetta@alice.it

Chi lavora con le sue mani è un lavoratore.

Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano.

Chi lavora con le sue mani e la sua testa ed il suo cuore è un artista.

(San Francesco d'Assisi)

