



Accademia delle 5T



Fette di Bontà

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



# CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

## IX EDIZIONE 2014

### CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME: PREMIATE CALABRIA, EMILIA E MARCHE

*Angelo Romano di Acri (CS) è il campione italiano dei salami speciali territoriali, Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) dei salami propriamente detti, a Gianni Sandroni di Cingoli l'oscar alla carriera. Le medaglie d'argento ad Abruzzo e Veneto, i bronzi ad Abruzzo e Marche ex aequo e al Veneto. I premi di categoria a Calabria, Emilia, Veneto, Marche, Trentino, Abruzzo e Molise. Ex aequo a Calabria, Abruzzo e Basilicata il premio della giuria popolare al salame che piace alla gente.*

Presso la centralissima Sala Borsa Merci della Camera di Commercio di Parma si è svolta la finalissima del Campionato Italiano del salame. Molto significativo il primo posto nella categoria dei salami speciali territoriali, ovvero quelli che, nell'immaginario collettivo, sono ritenuti qualcosa di diverso dal normale salame: la Soppressata dolce di Angelo e Ferruccio Romano e lo Sprusciat (soppressata) di Aia Verde hanno avuto gli stessi punti e la vittoria è andata ad Angelo e Ferruccio Romano perché hanno avuto più bonus (valorizzazione razza storica, filiera completa e assenza di salnitro) rispetto al collega abruzzese che non utilizza suino tipico locale. Tutti i candidati sono stati infatti separati da pochissimi punti a dimostrare una finale d'alto livello nonostante un andamento climatico assai negativo (inverno caldo ed estate piovosa) per la stagionatura dei salumi. Se la vittoria di un prodotto di suino nero è in sintonia con la produzione tradizionale artigianale del sud, è una significativa conferma (già negli anni scorsi il suino nero di Parma aveva avuto risultati importanti) che ciò sia avvenuto per l'altro podio, che riguarda quasi esclusivamente prodotti del Nord Italia: l'Antica Corte Pallavicina di Massimo e Luciano Spigaroli ha infatti vinto proponendo un prodotto di suino nero, oltretutto senza salnitro. La professionalità dei vincitori è davvero notevole, visto che è molto difficile fare un buon salame con il suino nero allevato semibrado perché il suo grasso è ricco di Omega 3, risultando più sano ma anche meno consistente, per cui è più difficile ottenere un salame che stia insieme e non si sgretoli.

Il premio alla carriera a Gianni Sandroni è dovuto sicuramente alla qualità e naturalità della sua produzione di salumi in genere, oltre che di Ciauscolo di Cingoli, ma anche alla sua costante e generosa disponibilità con le scuole alberghiere per la diffusione della conoscenza e dei valori delle tipicità marchigiane.

Il Campionato Italiano del Salame è riservato ai prodotti naturali nelle materie prime e nelle fasi produttive, ovvero privi di additivi chimici (con l'eventuale eccezione del salnitro) e di sostanze che possono alterare le fermentazioni spontanee e i tempi di stagionatura (zuccheri, derivati del latte ecc) per favorire l'utilizzo di materie prime di scarsa qualità o tecniche di produzione meno rigorose. Ovviamente anche il budello dev'essere naturale. Alla finale si è giunti dopo numerose riunioni di una commissione di preselezione, giurie di quarti di finale e semifinali, sempre con finalità didattiche e presenza di studenti di scuole alberghiere o universitari che potevano ascoltare il racconto dei prodotti da parte dei produttori e i voti (palesi) e i commenti della giuria. La giuria era composta da: il Presidente dell'Accademia delle 5T prof. Guido Stecchi, la giornalista e coordinatrice del campionato Maria Cristina Beretta, il Presidente del corso di laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma e del Master COMET prof. Andrea Fabbri, l'ex direttore del SSICA di Parma Pietro Baldini, il ristoratore Roberto Lauria, il Consigliere dell'Associazione ARS CIBANDI Antonio Di Caro, il giornalista Mauro Baffico, il vignaiolo Claudio Mariotto, l'assistente alla Ricerca dell'Università degli Studi di Parma Barbara Panciroli.

*Le foto allegare sono di Maria Cristina Beretta*



Accademia delle 5T



**Fette di Bontà**

# CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

**IX EDIZIONE 2014**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



## FINALISSIMA DI PARMA DELL'11-10-2014: ECCO I VINCITORI!

### OSCAR ALLA CARRIERA

Macelleria Gianni Sandroni di Cingoli (MC) Marche

### PODIO DEI SALAMI SPECIALI TERRITORIALI

1. "Soppressata dolce" di suino Nero di Calabria di Angelo e Ferruccio Romano di Acri (CS) Calabria
2. "Sprusciat" di Pizzoferrato di Aia Verde di Pizzoferrato (CH) Abruzzo
3. "Salcizzone" di Rinascimento a tavola di Urbino (PU) Marche  
ex aequo con "Ventricina di Guilmi" di La Noce di Montazzoli (CH) Abruzzo

### PODIO DEI SALAMI PROPRIAMENTE DETTI

1. "Il Verdiano" di suino Nero di Parma di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) Emilia Romagna
2. "Sopressa veronese all'Amarone" di Tommaso Caprini di Negrar (VR) Veneto
3. "El strigheto", salame d'agnello di Dimensione Carni di Piove di Sacco (PD) Veneto

### PREMIO ASCOM TREVISO MIGLIOR SOPRESSA VENETA

"Sopressa veronese all'Amarone" di Tommaso Caprini di Negrar (VR) Veneto

### PREMIO PIC DELL'ACCADEMIA DEL PEPERONCINO MIGLIOR SALAME PICCANTE

"Ventricina di Guilmi" di La Noce di Montazzoli (CH) Abruzzo

### PREMIO MIGLIOR SALAME DOLCE E MAGRO

"Il Verdiano" di suino Nero di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) Emilia Romagna

### PREMIO MIGLIOR SOPPRESSATA DEL SUD

"Soppressata dolce" di suino Nero di Calabria di Angelo e Ferruccio Romano di Acri (CS) Calabria

### PREMIO MIGLIOR SALAME NON SOLO SUINO

"Salcizzone" di Rinascimento a tavola di Urbino (PU) Marche

### PREMIO MIGLIOR SALAME AFFUMICATO

"Mortandela della Val di Non" di Dal Massimo Goloso di Coredò (TN) Trentino A.A.

### PREMIO MIGLIOR QUINTO QUARTO

"Composta di fegato" di Antonelli di Castel del Giudice (IS) Molise

### SALAME CHE PIACE ALLA GENTE (il più votato dalla giuria popolare) Ex aequo

- "Salsiccia rossa piccante" di Parco delle Bontà di Forenza (PZ) Basilicata
- "Soppressata dolce" di suino Nero di Calabria di Angelo e Ferruccio Romano di Acri (CS) Calabria
- "Sprusciat" di Pizzoferrato di Aia Verde di Pizzoferrato (CH) Abruzzo