



# IX° Campionato Italiano del Salame®

## EDIZIONE 2014

sapori d'Italia **accademia**  
5T della qualità



# 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 nono concorso nazionale per premiare il 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 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 e zuccheri, pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni, trattenerne acqua e in genere per qualsiasi pratica finalizzata a mascherare difetti della materia prima o del ciclo produttivo.

**ART. 5** - Per partecipare al concorso occorre inviare entro il 30 aprile 2014 il prodotto candidato accompagnato da una scheda tecnica (vedi allegato A) da anticipare via fax anche allo 0422 432933.

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 il prodotto deve essere inviato è: Az. Agr. Claudio Mariotto  
Strada per Sarezzano, 29 - Vho  
15057 Tortona (AL)  
Tel. 0131 868500**

**ART. 6** - L'ufficio di Presidenza della Giuria deciderà 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 ammettere alle degustazioni ufficiali (quarti di finale) da parte della Giuria del Concorso. Per la fase di quarto di finale ogni azienda potrà candidare al massimo due prodotti. Per le semifinali sarà ammesso un solo prodotto per azienda.

Eventuali altri prodotti della medesima azienda giudicati idonei dall'Ufficio di Presidenza saranno sottoposti alla degustazione di un'apposita commissione per l'inserimento nella guida Fette di Bontà.

Sono ammessi direttamente ai quarti di finale i prodotti presenti nella guida Fette di Bontà e negli aggiornamenti della stessa pubblicati su

Sapori d'Italia senza che sia necessario l'invio del prodotto per la preselezione. Resta tuttavia obbligatorio, per candidarsi, l'invio della scheda tecnica.

Sono ammessi direttamente alle semifinali i prodotti vincitori (podio assoluto e categorie) nel 2013.

**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 dei quarti di finale, composte da esperti del settore di diverse regioni italiane, si riuniranno durante i mesi di aprile e maggio 2014 presso l'Università degli Studi di Parma (Dipartimento di Scienze degli Alimenti, cdl di Scienze Gastronomiche) e altre sedi didattiche prestigiose. Durante i quarti di finale saranno selezionati 40 prodotti semifinalisti. Ai candidati saranno comunicati almeno 10 giorni prima di ogni sessione il luogo e la data dove inviare o portare il prodotto. I candidati potranno assistere ai lavori delle giurie.

Ai lavori parteciperanno studenti dell'istituto o università ospite con facoltà di compilare le schede di voto a titolo di esercitazione.

**ART. 9** - Le semifinali si svolgeranno in giugno in sedi da definire con due giurie: una giuria tecnica che porterà in finale 9 prodotti per sessione, una giuria popolare che porterà in finale un prodotto per sessione.

**ART. 10** - Saranno assegnati i seguenti premi:

- Primo salame assoluto
- Secondo salame assoluto
- Terzo salame assoluto
- Primo salame speciale territoriale assoluto
- Secondo salame speciale territoriale assoluto
- Terzo salame speciale territoriale assoluto
- Primo salame magro e dolce (tipo Varzi, Piacentino, ecc)
- Premio Speciale ASCOM di Treviso: Prima Sopressa del Triveneto
- Prima Sopressata del Sud Italia
- Premio Speciale PIC: Primo Salame al peperoncino (Ventricina, Salsiccia piccante, Sopressata piccante, ecc)
- Primo salame non di puro suino
- Primo salame affumicato
- Premio "Il salame che piace alla gente" (assegnato dalla giuria popolare)
- Oscar alla carriera

I premi consistono in apposita targa e diploma di qualità per utilizzi promozionali.

I nominativi delle aziende premiate verranno comunicati alla stampa nazionale, pubblicati sul portale [www.sapori-italia.it](http://www.sapori-italia.it) e sulla rivista Sapori d'Italia e diffusi tramite agenzia di stampa.

## APPENDICE

E' parte integrante del concorso la pubblicazione della Guida Fette di Bontà su cui saranno pubblicate le schede dei prodotti ammessi ai quarti di finale. La giuria avrà tuttavia la facoltà di escludere dalla guida i prodotti che non riterrà

all'altezza. I prodotti presenti sulla guida Fette di Bontà degli anni precedenti e che non fossero candidati nel 2014, potranno essere inseriti sulla nuova guida ma può essere richiesta la degustazione da parte di un'apposita commissione. I produttori saranno invitati per iscritto a inviare i campioni.

## UN EVENTO CHE SI RINNOVA

**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.**

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. Nel 2014 viene introdotta, durante le semifinali e la finale, la giuria popolare: il più votato da questa giuria di consumatori riceverà il premio "Il salame che piace alla gente". Infine la commissione di preselezione assegnerà un "oscar alla carriera" al produttore che avrà dimostrato, per tutta la gamma aziendale, una straordinaria costanza qualitativa.

*Sul sito [www.sapori-italia.it](http://www.sapori-italia.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**

Tel. 0422 432999 / [info@accademia5t.it](mailto:info@accademia5t.it)