

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

I FINALISTI DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL
SALAME*Alla festa del Salame a Cremona si è svolta oggi la semifinale del campionato italiano del salame organizzato dall'accademia delle 5T premiato Ivano Pigazzi grazie al suo salame affinato nel fieno*

Si è conclusa oggi la semifinale del campionato italiano del salame organizzato dall'**Accademia delle 5T** (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) che ha decretato i finalisti del Nord Ovest. Al cospetto di una giuria di "consumatori evoluti" tra cui cuochi, sommelier, gastronomi e una giuria popolare consultiva composta da studenti universitari e istituti alberghieri, un modo per confrontarsi, fare formazione e cultura. Il vincitore della semifinale riguardante Lombardia e Piemonte di quest'anno è stato **Ivano Pigazzi** di Pasturo (Lecco), grazie al suo **salame affinato nel fieno**. "Questo primo posto è una gradita conferma – afferma Guido Stecchi presidente dell'Accademia delle 5T - un salame caratteristico, affinato nel fieno che nasce nella provincia di Lecco. Ivano Pigazzi, piccolo produttore cresciuto negli anni, ha creato un prodotto emozionante, difficile da riprodurre e soprattutto di carattere."

L'obiettivo della kermesse è stato, ancora una volta, quello di **tutelare, valorizzare e far conoscere** uno dei più classici alimenti delle tavole di origini contadine. Diventato non a caso, nell'immaginario collettivo, il prodotto conviviale per eccellenza che unisce tutti da nord a sud. La finalissima del "Campionato del Salame" si terrà probabilmente il prossimo gennaio. Intanto si attende la quinta semifinale, quella riguardante l'Emilia Romagna e la Toscana.

Le sfide non finiscono qui, si prosegue oggi pomeriggio alle ore 15.00 con la **Champions League dei Salami Lombardi** all'interno del Palasalame ai giardini di Piazza Roma. La **Casina Caremma** di Besate e la **Pecora nera** di Morbegno. La **Torre** di Ripalta Cremasca e la **Balocchetta** di Brignano Gera d'Adda, la **Cella di Montalto** di Montalto Pavese, la **Corte Valle San Martino**, di Valle San Martino, la **Quintalina** di Anzano del Parco e **Le Garzide** di Crema. Sono otto gli agriturismi della Lombardia che si sfideranno al PalaSalame di Cremona per conquistare il titolo di **miglior salame artigianale** dell'edizione 2019. La gara gastronomica di quest'anno si presenta completamente rinnovata nella forma. Ai giardini di Piazza Roma, gli agriturismi si sfideranno uno contro l'altro in una gara ad eliminazione diretta. I salami artigianali prodotti dai vari contendenti sfilano sul tavolo della giuria composta da giornalisti, esperti di food e ristoratori, per sfidarsi a due a due, fino a quando, i due migliori si confronteranno nella finale, che decreterà il miglior salame artigianale dell'edizione 2019. I criteri per giudicare i salami saranno ovviamente la vista, il profumo, la consistenza e il sapore. A presentare e moderare l'incontro sarà **Giorgio Canni**, storica penna de **Il Corriere della Sera**, giornalista esperto di food e tempo libero.

Non solo sfide ma anche cultura, alle ore 18,30 l'appuntamento è con **Claudio Rinaldi** direttore della Gazzetta di Parma e scrittore che accompagnerà il pubblico in un viaggio nella vita di **Gianni Brera a 100 anni dalla nascita**, il grande giornalista ma anche appassionato di buona tavola. Un talk show originale, pensato proprio in funzione del personaggio al quale si ispira. Spirito da osteria, chiacchiere in libertà, ma con la profondità e l'intensità dello stato di grazia dei momenti speciali. L'omaggio a Gianni Brera vuole anche essere un omaggio allo stare insieme, alla convivialità, alla frequentazione tra persone: quattro chiacchiere, 2 fette di salame e un buon bicchiere di vino per ricordare insieme l'uomo, il grande giornalista ma soprattutto il gourmet, l'amante della buona cucina e dello star insieme.

Alessia Testori