



XIV Campionato Italiano del Salame

Il Campionato Italiano del Salame a Pescara

Le premiazioni venerdì 24 gennaio durante la serata di gala del Festival Spumantitalia 2020

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 17/01/2020

PATROCINATO DAL
MINISTERO DELLE
POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

I salami italiani si uniscono all'Abruzzo da bere.

A Pescara nel **Museo delle Genti d'Abruzzo** si svolgeranno le finali del Campionato Italiano del Salame 2019: **48 salami in gara** in rappresentanza di 14 diverse regioni selezionati nelle semifinali di Lago (CS), Roma, Cervia, Padova e Cremona.

A Pescara al **Festival Spumantitalia 2020** all'Hotel Esplanade si gusteranno le bollicine di ben otto consorzi: **Consorzio dei vini d'Abruzzo, Prosecco DOC, Garda DOC, Asti e D'Acqui DCOG, Lambrusco DOC, Consorzio vini del Sannio, Consorzio Durello Monte Lessini.**

Nell'ambito del Festival Spumantitalia 2020 si svolgeranno le finali del Campionato Italiano del Salame 2019, giunta all'ultimo atto della quattordicesima edizione dell'evento ormai consolidato dell'**Accademia delle 5T**, ideato da **Guido Stecchi**, con il patrocinio del MIPAAF e la collaborazione di diverse prestigiose realtà accademiche e didattiche.

FESTIVAL
SPUMANTITALIA
WORKSHOP, DEGUSTAZIONI E EVENTI

VENERDÌ 24 GENNAIO

**FINALE DEL XIV CAMPIONATO
ITALIANO DEL SALAME**
ORE 10.00 - 13.00

Spumantitalia

bubble's

VIN D'ABRUZZO
ROMA 2019

I 48 salami giunti all'esame delle ultime giurie provengono da 14 diverse regioni dopo aver felicemente superato il giudizio delle giurie di semifinale di Lago (CS), in collaborazione con il Comune, di Padova all'Università, di Roma in occasione della prestigiosa fiera Simposio Trionfo del Gusto, di Cremona in occasione della locale storica Festa del Salame, e, infine, di Cervia nelle Officine del Sale.

Le finali saranno ospitate dal Museo delle Genti d'Abruzzo, un'istituzione per la città di Pescara e della Regione, e parteciperanno in qualità di giuria consultiva gli **studenti dell'Istituto Alberghiero Filippo De Cecco**. La loro presenza è fondamentale perché le giurie di finale come quelle precedenti non hanno solo l'obiettivo di valorizzare i norcini virtuosi, ovvero che operano secondo natura, ma quello primario di formare e informare partendo da coloro che rappresentano, come possibili produttori e sicuri somministratori, oltre che consumatori, il futuro della nostra arte salumiera.



XIV° Campionato Italiano del Salame® EDIZIONE 2019

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



1ª FINALE • PESCARA • SPUMANTITALIA • 23 GENNAIO PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

- Ciauscolo di Cingoli di Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Ciauscolo (GP) di Re Norcino di San Ginesio (MC)
- Mortandela della Val di Non di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- Mortandela di Montignoso al lardo di Macelleria Massimo Bacci di Montignoso (MS)
- Salame della Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- Salame affinato nel fieno di az. agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salame affumicato della Macelleria Molinari Roberta di Zuglio (UD)
- Salame della Rosa dell'Agrisalumeria Luisset di Ferrere (AT)
- Salame dei Colli Euganei di Villa Alessi di Cinto Euganeo (PD)
- Salame dei Colli Tortonesi di Cascina Capanna di Montegloco (AL)
- Salame di Varzi di Salumificio Angelo Dedomenici di S.ta Margherita Staffora (PV)
- Salame morbido di Passamonti Clotilde di Monte Vidon Combatte (FM)
- Salame morbido di Fattoria di Fattoria Fucili di San Severino Marche (MC)
- Salame nobile del Giarolo di Ennio Mutti di Sarezzano (AL)
- Salame verdiano di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)
- Salsiccia di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)
- Salsiccia al finocchietto di Sapori di Castelluccio / Asid di Castelluccio Inferiore (PZ)
- Salsiccia di Monte San Biagio di Salumi Grufà di Monte San Biagio (LT)
- Salsiccia piccante di Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Salsiccia gialla di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)
- Sopressa di Agniturismo San Bartolomeo di Boetto Lucia di Monselice (PD)
- Sopressa all'Amarone della Macelleria Caprini di Negrar (VR)
- Sopressa con Filetto della Macelleria Ragazzo di Mogliano Veneto (TV)
- Soppresata di Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Soppresata al rosmarino di Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)
- Soppresata cilentana di Biococò di Massicelle (SA)
- Ventricina di Racciatti di Furci (CH)
- Ventricina di Salumi Di Fiore di Fresà Grandiniana (CH)
- Ventricina di Gessopalena di Le Tre Casette di Gessopalena (CH)



PREMI DI CATEGORIA:

• Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord - Premio Speciale "Bibanesi" sopressa del Triveneto - Premio salame affumicato - Premio Ciauscolo - Premio "Spiga d'oro" salame di suino rosa o misto di azienda bio - Premio "Il salame che piace alla gente" assegnato dalla giuria popolare

N.B.: il primo della categoria "salame dolce e magro nord-ovest", "salame piccante con peperoncino italiano" e "soppresata del sud" della prima finale andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della seconda finale.



Accademia delle ST - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - 345 2966140 - info@accademia5t.it - www.accademia5t.it

Giovedì 23 nel pomeriggio sono in gara i salami realizzati con carni di maiale rosa o misto e saranno assegnati i premi speciali:

- Premio Speciale "Bibanesi" sopressa del Triveneto
 - Premio salame affumicato
 - Premio Ciauscolo
 - Premio "Spiga d'oro" salame di suino rosa o misto di azienda bio
- Verrà poi selezionato il salame in ballottaggio con quello di maiale nero per i premi speciali:
- Premio "Coltelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord
 - Premio "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese e molisana
 - Premio Speciale Soppresata del Sud Italia
 - Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano



XIV° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2019

Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Accademia delle ST



























2ª FINALE • PESCARA • SPUMANTITALIA • 24 GENNAIO
PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO NERO E PREMI SPECIALI

- Salame gentile di Mora romagnola della Macelleria Zivieri di Monzuno (BO)
- Salame gentile di Nero di Parma di Ca' Mezzadri di Corniglio (PR)
- Salsicciotto contadino di Maiale Nero d'Abruzzo di Le Tre Casette di Gessopalena (CH)
- Salsiccia piccante di Saponi di Castelluccio / Asid di Castelluccio Inferiore (PZ)
- Soppressata bianca di Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)
- Soppressata di suino nero di Nero Peligno di Vittorito (AQ)
- Ventricina di nero casertano di Fattorie del Tratturo di Scemi (CH)

PER IL MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

- Salsicciotto di fegato di Racciatti di Furci (CH)
- Salame sangiorgese di Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- Pezzente lucano di Az. Agr. Brigante Lucano di Vaglio (PZ)
- Salsiccia di fegato di Macelleria La Nostrana di Frosolone (IS)
- Clauscolo di fegato di Fattoria Fucili di San Severino Marche (MC)

PER IL MIGLIOR SALAME NON DI SOLO MAIALE

- Pitina della Macelleria Bier di Meduno (PN)
- Salame di cervo di Dal Massimo Goloso di Coredò (TN)
- Salame di cervo di Ditta Gamba Edoardo di Villa d'Almè (BG)
- Salame di cinghiale di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)
- Salame di pecora di Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)
- Salsiczone di Rinascimento a tavola di Urbino (PU)

PER LA MIGLIORE 'NDUJA

- 'Nduja di Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)
- 'Nduja di Saponi Platacesi di Plataci (CS)



PREMI DI CATEGORIA:

• Premio "Cottelleria Valgobbia" salame dolce e magro del Nord - Premio "Rustichella d'Abruzzo" Ventricina abruzzese e molisana - Premio Speciale Soppressata del Sud Italia - Premio Speciale Sariano: Salame piccante con peperoncino italiano indicato in etichetta - Premio "Accademia del peperoncino" prima 'nduja con peperoncino italiano indicato in etichetta - Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino nero di azienda bio - Premio "Il salame che piace alla gente" assegnato dalla giunta popolare.

N.B.: Il primo della categoria "salami dolce e magro nord-ovest", "salami piccanti con peperoncino italiano" e "soppressata del sud" della seconda finale andrà in ballottaggio con il primo della medesima categoria della prima finale.

in collaborazione con



bubble's

con il patrocinio di



con la partecipazione di



Accademia delle ST - P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano - 345 2966140 - info@accademia5t.it - www.accademia5t.it

Venerdì 24 al mattino sono in gara i salami realizzati con carni di maiale nero e saranno assegnati i premi speciali:

- Premio "Accademia del peperoncino" prima 'nduja con peperoncino italiano
 - Primo salame con quinto quarto
 - Primo salame non di solo maiale
 - Premio Speciale "Spiga d'oro" salame di suino nero di azienda bio
- Inoltre verranno assegnati i premi speciali in ballottaggio di cui sopra.

Le premiazioni si svolgeranno durante la serata di gala del 24 gennaio promossa da Spumantitalia



A Pescara l'appuntamento con tutto il mondo delle bollicine italiane

Si chiama "Festival Nazionale Spumantitalia" ma si può definirlo gli "Stati Generali delle Bollicine Italiane". Basta guardare il numero dei Consorzi che si ritroveranno a Pescara per discutere sui temi che interessano il settore spumantistico italiano per comprendere come il mondo delle bollicine italiane sia in continua ed effervescente evoluzione Saranno presenti ben 8 Consorzi Italiani ... [Leggi tutto](#)

 InformaCibo

 0 

Condividi L'Articolo

   