



XI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2016

Con il Patrocinio di



Accademia delle 5T



FINALE DEL SUD - MINORI (SA) - 10 febbraio 2017



I FINALISTI

La seconda finale del Campionato Italiano del salame 2016, organizzato dall'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità) con il patrocinio del MIPAAF, si svolgerà il **10 febbraio 2017** in un tempio del buon gusto e della golosità: **la nuova pasticceria Sal De Riso a Minori sulla Costiera amalfitana**. Si confrontano salami di 10 regioni per un podio e 7 premi di categoria. Verrà anche annunciato l'Oscar alla carriera 2016 alla famiglia Passamonti di Monte Vidon Combatte (FM). Alla giuria tecnica si affiancherà una giuria di studenti che assegnerà il premio "Il salame che piace alla gente" con un simpatico spareggio con il primo votato dagli studenti dell'Università di Padova durante la finale precedente che ha assegnato il podio del Salame propriamente detto e premi di altre categorie. I lavori si svolgeranno alla luce del sole, ovvero con voti espressi a voce alta, eventuale discussione degli stessi e i produttori che presentano il loro prodotto, tutto ciò nel rispetto dell'obiettivo formativo e didattico dell'iniziativa.

- **PODIO SALAMI SPECIALI TERRITORIALI**
- **PREMIO ACCADEMIA DEL PEPERONCINO AL MIGLIOR SALAME PICCANTE**
- **PREMIO MIGLIORE SOPPRESSATA DEL SUD**
- **PREMIO MIGLIORE 'NDUJA**
- **PREMIO MIGLIORE SALAME DI QUINTO QUARTO**
- **PREMIO SPIGA D'ORO MIGLIORE SALAME BIO**
- **PREMIO MIGLIORE CIAUSCOLO**
- **PREMIO "IL SALAME CHE PIACE ALLA GENTE"** (assegnato da una giuria di studenti)

- Ciauscolo - Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Il Campagnolo - Re Norcino di San Genesio (MC)
- Mortandela della Val di Non - Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)
- Salcizzone - Rinascimento a tavola di Urbino (PU)
- Salsiccia dolce - ASID di Castelluccio Inferiore (PZ)
- Salsiccia piccante - Parco delle bontà di Forenza (PZ)
- Salsiccia piccantina - Salumificio Giannelli di Troia (FG)





XI° Campionato Italiano del Salame®

EDIZIONE 2016

Con il Patrocinio di



Accademia delle 5T



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI



FINALE DEL SUD - MINORI (SA) - 10 febbraio 2017



- Salsiccia semipiccante - Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)
- Salsicciotto - Le Tre Casette di Gessopalena (CH)
- Soppressata dolce - Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)
- Sprusciat - Az. Agrit. Aia Verde di Pizzoferrato (CH)
- Ventricina - Macelleria Berchicci di San Giacomo degli Schiavoni (CB)
- Ventricina del Vastese - Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Ventricina piccante - Salumificio Racciatti di Furci (CH)

Spareggio dalla FINALE del NORD:

- Salame sotto vinacce - Agrisalumeria Luiset di Ferrere (AT)
per il Premio **IL SALAME CHE PIACE ALLA GENTE**
- Sopressa Padovana Bio - Agriturismo La Buona Terra Bio di Cervarese Santa Croce (PD)
per il Premio **PREMIO SPIGA D'ORO MIGLIORE SALAME BIO**

-MIGLIORE 'NDUJA

- ASID di Castelluccio Inferiore (PZ)
- Az. Agr. Ferrari Adriano di Altilia (CS)
- Az. Agr. Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Acri (CS)
- L'Artigiano della 'nduja di Spilinga (VV)
- Salumificio Enzo Ioppolo di S. Giorgio Morgeto (RC)
- Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)

- SALAME DI QUINTO QUARTO

- Ciauscolo di fegato - Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)
- Mortadella di fegato - Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)
- Salame di fegato - Passamonti Clotilde di Monte Vidon Combatte (FM)
- Salame di fegato al vin cotto - Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)
- Salsiccia di fegato - Az. Agrit. Aia Verde di Pizzoferrato (CH)

