



PRO LOCO
TRECENTA

REGOLAMENTO del CONCORSO REGIONALE VENETO del SALAME DA TAGLIO

Il Concorso Regionale Veneto del Salame da Taglio è diviso in due categorie, in funzione delle modalità di produzione;

- 1) categoria dei produttori familiari
- 2) categoria dei produttori commerciali

Per produzione familiare si intendono i salumi "fatti in casa", secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali della propria zona di appartenenza culturale.

Per produzione commerciale si intendono i salumi prodotti da chi esercita attività specificatamente commerciali quali artigiani, industrie, agriturismo, ecc., avendo all'interno del proprio oggetto sociale la produzione e commercializzazione.

Il concorso avrà luogo domenica 22 giugno 2008 a Trecenta in località "Dossi" in occasione della **FESTA DEL SALAME SULL'AIA**.

Possono partecipare tutti i produttori di salami di suino residenti nella Regione Veneto.

Il salame oggetto del concorso dovrà essere consegnato entro le ore 09.30 di domenica 22 giugno 2008 all'apposito centro di raccolta presso l'azienda Spalletti – Loc. "DOSSI" sede della manifestazione, al fine di consentire il corretto svolgimento delle operazioni di accettazione entro le ore 10.00.

La parte di salame non utilizzata per il concorso rimarrà di proprietà della Pro Loco.

La premiazione, che avverrà a giudizio insindacabile della giuria, avrà luogo domenica 22 giugno 2008 alle ore 19,30.

Il salame dovrà essere sufficientemente stagionato e di pronta commercializzazione, a forma usuale oblunga, di peso compreso fra 700 e 1.500 grammi, e privo di elementi che possano facilmente identificare il produttore. Non sono ammessi salami insaccati nel "budello Gentile".

Tali caratteristiche verranno verificate all'atto dell'iscrizione al concorso, fatta salva ogni ulteriore valutazione di ammissibilità effettuata dalla giuria tecnica.

La carne usata per confezionare il salame deve essere di solo suino, con l'aggiunta di aromi naturali (sale, pepe, aglio, ecc.)

Ogni campione deve essere corredato da una dichiarazione di genuinità da sottoscrivere all'atto della consegna.

Il punteggio verrà assegnato secondo i seguenti parametri:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| ASPETTO | da 1 a 5 punti |
| FORMA | da 1 a 5 punti |
| STATO DI STAGIONATURA | da 1 a 10 punti |
| SAPORE | da 1 a 40 punti |
| PALATABILITA' | da 1 a 40 punti |

I salami verranno giudicati da una giuria tecnica e da una giuria popolare.

La giuria tecnica è composta da persone esperte nelle tecniche della degustazione al fine di evidenziare le peculiarità del singolo prodotto.

Per la corrente edizione 2008 ne fanno parte:

- Sergio GRASSO: enogastronomo, giornalista del programma Rai "Linea Verde"
- Giorgio RINALDI: esperto analisi sensoriale degli alimenti;
- Dante BRANCALEON: degustatore ufficiale AIS Rovigo;
- Renato MAGGIOLO: diplomato in analisi dei prodotti tipici veneti;
- Giorgio GOLFETTI: delegato Accademia della Cucina;
- Dino MARCHI: presidente regionale sommelier, esperto analisi sensoriali;
- Vincenzo BRANDOLINI: docente chimica degli alimenti Università di Ferrara;
- Adriano FACCHINI: Direttore Consorzio Agrario di Parma, esperto di marketing;
- Fabio VANTINI: marketing e strategie.

La giuria popolare è composta da rappresentanti del mondo politico, istituzionale, sociale e imprenditoriale, ed ha il compito di valutare la piacevolezza del gusto di un prodotto genuino legato alla tradizione.

MODALITA' DEL CONCORSO

All'atto della iscrizione verranno tolte eventuali etichette e piombature tali da identificare il salame.

Verrà apposto, in modo permanente, un cartellino chiuso e sigillato contenente gli estremi identificativi del produttore.

All'inizio delle operazioni della giuria, in forma pubblica e palese, mediante sorteggio verrà assegnato il numero identificativo del salame.

La giuria tecnica si riserva, a suo insindacabile giudizio, in funzione anche del numero di partecipanti, di suddividere in sottocategorie i salami sulla base della loro tipologia.

La giuria tecnica provvede all'assaggio e degustazione di tutti i salami presentati in gara ed a tal fine si riserva la facoltà di effettuare varie sessioni di assaggio e degustazione in tempi e modi differenziati per dare massima garanzia di una corretta degustazione.

La commissione tecnica si riunisce alle ore 10.30 di domenica 22 giugno 2008 ed entro le ore 14.30 termina la valutazione assegnando punteggi come da regolamento e determinando una graduatoria per categoria di prodotto.

I primi 5 di ogni categoria di produzione accedono alle finali che si terranno alle ore 16.30.

Alle 16.00 sarà insediata la giuria finale composta dalla medesima giuria tecnica e dalla giuria popolare.

La sommatoria dei punteggi singolarmente acquisiti dalle due giurie determinerà il primo classificato per ogni categoria di produzione e/o sottocategorie eventualmente stabilite dalla giuria.

A tutti i partecipanti verrà consegnato il diploma di partecipazione;

Ai produttori ammessi alla finale verrà consegnata una targa di partecipazione;

Ai primi classificati verrà consegnato il tradizionale PUNGISALAMI placato oro

Le schede con i punteggi verranno archiviate ed eventualmente messe a disposizione dei produttori.

PRO LOCO
TRECENTA



14° CONCORSO REGIONALE
VENETO DEL
SALAME DA TAGLIO
22 GIUGNO 2008

GIUDICE : Cognome _____ Nome _____

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGI DISPONIBILI

- a) ASPETTO da punti 1 a punti 5
- b) FORMA da punti 1 a punti 5
- c) STAGIONATURA da punti 1 a punti 10
- d) SAPORE da punti 1 a punti 40
- e) PALATABILITA' da punti 1 a punti 40

| VALUTAZIONE SALAME N° | | | | | | | |
|-----------------------|-------|--|--|--|--|--|--|
| ASPETTO | punti | | | | | | |
| FORMA | punti | | | | | | |
| STAGIONATURA | punti | | | | | | |
| SAPORE | punti | | | | | | |
| (☐)PALATABILITA' | punti | | | | | | |
| TOTALE | punti | | | | | | |

(☐)PALATABILITA': complesso di sensazioni derivanti dal gusto, dalla morbidezza,
dal giusto amalgama degli ingredienti, dal grado di maturazione, ecc.