

## LA VENTRICINA ABRUZZESE SBANCA AL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

28 Marzo 2022



ROMA - Incetta di premi per i salami abruzzesi. Questa mattina l'Accademia delle 5 T, territorio, tradizione, tipicità, trasparenza e tracciabilità, ha decretato i campioni italiani del salame 2022. L'edizione numero quindici della speciale competizione di bontà tutta italiana si è svolta nello Stadio Domiziano nei sotterranei di piazza Navona a Roma.

Il presidente dell'Accademia, **Guido Stecchi**, coadiuvato da miss Italia **Martina Sambucini**, ha consegnato i riconoscimenti.

L'Abruzzo ha conquistato ben tre posizioni sui due podi, più un premio speciale. Nella categoria dei salami di maiale nero, il primo premio è andato alla Ventricina di Nero Casertano di Fattoria del Tratturo di Scerni (Chieti); medaglia d'argento per il salsicciotto contadino di maiale nero d'Abruzzo dell'Azienda agricola Le Tre Casette di Gessopalena.

Nel podio del maiale rosa, è stata la Ventricina del Vastese di Ventricine Racciatti di Furci (Chieti) ad aggiudicarsi il terzo posto. Infine il premio speciale Rustichella d'Abruzzo

Ventricina Abruzzese e Molisana è andato al Salumificio Stefano Di Fiore di Fresagrandinaria (Chieti) con la Ventricina.

## **TUTTI I PREMI**

### **PODIO PER I SALAMI DI MAIALE ROSA**

Soppressa dell'Amarone della Macelleria Caprini di Nerar (Verona);  
Salame delle grigne affinato nel fieno dell'azienda agricola Ivano Piazzini di Pasturo (Lecco);  
Ventricina del Vastese di Ventricine Racciatti di Furci (Chieti)

### **PODIO PER I SALAMI DI MAIALE NERO**

Ventricina di Nero Casertano di Fattoria del Tratturo di Scerni (Chieti);  
Salsicciotto contadino di maiale nero d'Abruzzo di Azienda agricola le Tre Casette di Gessopalena (Chieti);  
Salame gentile di Mora Romagnola di Macelleria Zivieri di Zola Predosa (Bologna).

## **PREMI SPECIALI DI CATEGORIA**

### *Premio Salame dolce e magro del nord*

Salumeria Angelo Dedomenici di Santa Margherita Staffora (Pavia) con il salame di Varzi;

### *Premio dedicato alla sopressa del triveneto*

Agriturismo San Bartolomeo di Monselice (Padova);

### *Premio salame affumicato*

Dal Massimo Goloso di Coredò (Trento) con la Mortandela della Val di Non;

### *Premio Ciauscolo*

Re Norcino di S.Genesio (Macerata) con il Ciauscolo IGP;

### *Premio Spiga d'Oro Salame di maiale rosa di azienda Bio*

Masseria Masella di Cerreto Sannita (Benevento) con la Salsiccia;

### *Premio Spiga d'Oro Salame di maiale nero di azienda Bio*

Ca' Mezzadri di Corniglio (Parma):

### *Premio speciale Soppressata del Sud*

Azienda agricola Romano di Ferruccio e Nicola Romano di Aciri (Cosenza) con la soppressata

bianca;

*Premio Speciale Suriano salame piccante con peperoncino italiano*  
Parco delle Bontà di Forenza (Potenza) con la salsiccia piccante;

*Premio Rustichella d'Abruzzo Ventricina Abruzzese e Molisana*  
Salumificio Stefano Di Fiore di Fresagrandinaria (Chieti) con la Ventricina.

