

# SPUMANTITALIA, LA PROVINCIA DI CHIETI TRIONFA NEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME

*di Marcella Pace*



PESCARA - È la provincia di Chieti la grande vincitrice del XIV campionato italiano del salame.

Nell'ambito di SpumantItalia, il festival dedicato alle bollicine italiane che si svolge a Pescara fino a domani, giovedì pomeriggio e venerdì mattina, nella sala Favetta del Museo delle Genti d'Abruzzo, si sono svolte le battute finali della competizione tra gli artigiani del salame.

Il campionato organizzato dall'Accademia delle 5T (Territorio, tradizione, tipicità, trasparenza e tracciabilità) e patrocinato dall'Associazione Cuochi Pescara, ha portato a Pescara 48 finalisti provenienti da 14 regioni italiane.

A giudicare i prodotti una giuria tecnica composta da esperti e una giuria popolare, formata dagli studenti dell'Ipssar "De Cecco" di Pescara, l'istituto alberghiero guidato dalla dirigente **Alessandra Di Pietro**.

La provincia di Chieti si è aggiudicata ben tre posizioni nei podi delle categorie dei salami da maiale rosa e dei salami da maiale nero.

Primo posto assoluto per il maiale nero è stata la ventricina di Nero casertano della Fattoria del Trattuto di Scerni (Chieti), seguito dall'argento conquistato dal Salsicciotto contadino di maiale nero d'Abruzzo delle Tre Casette di Gessopalena (Chieti).

Nella categoria del maiale rosa è la Ventricina del Vastese di **Sandro Racciatti** di Furci (Chieti) a ottenere il terzo posto. Sempre a Chieti e più precisamente alla Ventricina di **Stefano Di Fiore** di Fresagrandinaria (Chieti) è stato assegnato il premio speciale Rustichella d'Abruzzo ventricina abruzzese e molisana.

La premiazione si è tenuta ieri sera durante la cena di gala di SpumantItalia, occasione di consegna dei riconoscimenti anche alle aziende inserite nel brindisi italiano 2020 e ai personaggi che si sono distinti nella valorizzazione del prodotto spumante.

Domenica al Museo Vittoria Colonna, nel centro città, i salami finalisti saranno in degustazione insieme a circa 200 etichette di bollicine nel grande banco d'assaggio allestito da SpumantItalia. Per l'occasione l'Associazione cuochi di Pescara, guidata da **Narciso Cicchitti**, proporrà due piatti gourmet abbinati alle bollicine serviti dagli studenti dell'istituto

alberghiero.

## **TUTTI I PREMIATI**

### **PODIO DEI SALAMI DA MAIALE ROSA O MISTO**

*Primo assoluto*

Sopressa all'Amarone della Macelleria Caprini di Negrar (Verona)

*Secondo assoluto*

Salame delle Grigne affinato nel fieno di Ivano Pigazzi di Pasturo (Lecco)

*Terzo assoluto*

Ventricina del Vastese di Sandro Racciatti di Furci (Chieti)

### **PODIO DEI SALAMI DA MAIALE NERO**

*Primo assoluto*

Ventricina di Nero casertano della Fattoria del Trattuto di Scerni (Chieti)

*Secondo assoluto*

Salsicciotto contadino di maiale nero d'Abruzzo delle Tre Casette di Gessopalena (Chieti)

*Terzo assoluto*

Salame gentile di Mora Romagnola della Macelleria Zivieri di Zola Predosa (Parma)

### **PREMIO SPECIALE "COLTELLERIA VALGOBBIA" SALAME DOLCE DEL NORD**

Salame di Varzi di Angelo Dedomenici di Santa Margherita Staffora (Pavia)

**PREMIO SPECIALE “BIBANESI” SOPRESSA DEL TRIVENETO**

Sopressa di Agriturismo San Bartolomeo di Monselice (Padova)

**PREMIO SPECIALE SOPPRESSATA DEL SUD ITALIA**

Soppressata bianca di Angelo Romano di Acri (Cosenza)

**PREMIO SPECIALE SALAME AFFUMICATO**

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

**PREMIO SPECIALE “SURIANO” SALAME PICCANTE CON PEPERONCINO ITALIANO**

Salsiccia piccante di Parco delle Bontà di Forenza (Potenza)

**PREMIO SPECIALE CIAUSCOLO**

Ciauscolo di Re Norcino di San Ginesio (Macerata)

**PREMIO SPECIALE “RUSTICHELLA D’ABRUZZO” VENTRICINA ABRUZZESE E MOLISANA**

Ventricina di Stefano Di Fiore di Fresagrandinaria (Chieti)

**PREMIO SPECIALE PRIMO SALAME DI QUINTO QUARTO**

Salame Sangiorgese di Enzo Ioppolo di San Giorgio a Morgeto (Reggio Calabria)

**PREMIO SPECIALE PRIMO SALAME NON DI SOLO MAIALE**

Pitina della Macelleria Bier di Meduno (Pordenone)

**PREMIO SPECIALE “ACCADEMIA DEL PEPERONCINO” PRIMA ‘NDUJA**

'Nduja di Enzo Ioppolo di S. Giorgio Morgeto (Reggio Calabria)

**PREMIO SPECIALE "SPIGA D'ORO" SALAME BIOLOGICO DI MAIALE ROSA O MISTO**

Salsiccia di Masseria Masella di Cerreto Sannita (Benevento)

**PREMIO SPECIALE "SPIGA D'ORO" SALAME BIOLOGICO DI MAIALE Nero**

Salame gentile di Nero di Parma di Ca' Mezzadri di Corniglio (Parma)



