



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 21 giugno 2009 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 21 giugno 2009 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 21 giugno 2009 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 2009 ne fanno parte:

- Dino MARCHI: presidente regionale Veneto sommelier ed esperto in analisi sensoriali;
- Renato MAGGIOLLO: diplomato in analisi dei prodotti tipici veneti;
- Dante BRANCALEON: degustatore ufficiale AIS Rovigo;
- Vincenzo BRANDOLINI: docente chimica degli alimenti Università di Ferrara;
- Enrico BLARESIN: ristoratore ed esperto dei prodotti tipici veneti;
- Cristina MARIANI: docente e rappresentante per il Veneto dell'O.N.A.S. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi);
- Gianvittorio FENZI: tecnico assaggiatore ONAS
- Marco BIZZI: tecnico assaggiatore ONAS

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 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 21 giugno 2009 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.

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



15° CONCORSO REGIONALE
VENETO DEL
SALAME DA TAGLIO
21 GIUGNO 2009

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.