



# XV FINALE DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME<sup>©</sup>



## I FINALISTI

### PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

**Angeli con lo spago della Foresteria La Merlina di Dernice (AL)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Cacciatorino dell’Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Il Campagnolo di Re Norcino di San Ginesio (MC)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Ciauscolo”

**La Stangheta di Opificio 1899 di Pescantina (VR)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Bibanesi Sopressa del Triveneto”

**Luganega trentina di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Mortadella di Montignoso al lardo della Macelleria Massimo Bacci di Montignoso (MS)**

**Po Cento giorni di Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

## PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

### **Salame della Macelleria Bressani di Dovera (CR)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame della Macelleria Tommaso Caprini di Negrar (VR)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame affumicato di Salumi Molinari di Zuglio (UD)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale salame affumicato”

### **Salame con aglio di La Baiata di San Clemente (RN)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Ciauscolo”

### **Salame cremasco della Macelleria Galmozzi di Ripalta Nuova (CR)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame crudo biologico di Cascina Capanna di Montegioco (AL)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame di Fabriano dell’Az. Agr. Carsetti Massimiliano di Fabriano (AN)**

### **Salame di puro suino della Macelleria Salumeria Giacobbe di Sassello (SV)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame di Varzi del Salumificio Angelo Dedomenici di Casanova di S.ta Margherita Staffora (PV)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salame lardellato della Macelleria Palombini di Filottrano (AN)**

### **Salame lardellato della Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)**

### **Salame Nobile del Giarolo della Cascina Giambolino di Carbonara Scrivia (AL)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

## PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

### **Salame Nobile del Giarolo della Macelleria Ennio Mutti di Sarezzano (AL)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

### **Salsiccia piccante del Parco delle bontà di Forenza (PZ)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano”

### **Sopressa dell’Agriturismo La Buona Terra di Cervarese Santa Croce (PD)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Bibanesi Sopressa del Triveneto”

### **Sopressa di Brenton di La Casara Roncolato di Roncà (VR)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Bibanesi Sopressa del Triveneto”

### **Soppressata di maiale rosa della Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Soppressata del Sud Italia”

### **Soppressata piccante del Salumificio Enzo Ioppolo di S.Giorgio Morgeto (RC)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Soppressata del Sud Italia” e  
“Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano”

### **Soppressata piccante del Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Soppressata del Sud Italia” e  
“Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano”

### **Ventricina di Verde Bios di Vasto (CH)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano” e  
“Premio Speciale Rustichella d’Abruzzo Ventricina abruzzese o molisana”

### **Ventricina del Vastese di Salumi Racciatti di Furci (CH)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano” e  
“Premio Speciale “Rustichella d’Abruzzo” Ventricina abruzzese o molisana”

## **PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO**

### **Ventricina del Vastese di Salumi Di Fiore di Fresa Grandinaria (CH)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano” e “Premio Speciale “Rustichella d’Abruzzo” Ventricina abruzzese o molisana”

### **Ventricina di Gessopalena dell’Az. Agr. Le Tre Casette di Gessopalena (CH)**

in gara anche per la categoria “Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano” e “Premio Speciale “Rustichella d’Abruzzo” Ventricina abruzzese o molisana”

# I FINALISTI

## PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO NERO

**Salame gentile di Mora romagnola della Macelleria Massimo Zivieri di Zola Predosa (BO)**  
in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Salame di maiale nero della Macelleria Fratelli Rizzieri di Focomorto (FE)**  
in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Salsicciotto frentano di Le Tre Casette di Gessopalena (CH)**  
in gara anche per la categoria “Premio Speciale soppressata del Sud Italia”

**Soppressata con pistacchio dell'Az. Agr. Biogastronomica Brigante Lucano di Vaglio Basilicata (PZ)**  
in gara anche per la categoria “Premio Speciale soppressata del Sud Italia”

**Soppressata di maiale nero di Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)**  
in gara anche per la categoria “Premio Speciale soppressata del Sud Italia”

**Salame di maiale nero di Agrisalumeria Luiset di Ferrere (AT)**  
in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Salame di maiale nero di Dal Massimo Goloso di Coredo (TN)**  
in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Soppressata piccante di Salumificio Santa Barbara di Casabona (KR)**  
in gara anche per la categoria “Premio Speciale soppressata del Sud Italia” e  
"Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano"

**Ventricina di nero casertano di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)**  
in gara anche per la categoria "Premio Speciale Suriano: Salame piccante con peperoncino italiano" e  
"Premio Speciale Rustichella d'Abruzzo Ventricina abruzzese o molisana"

# I FINALISTI

## PER IL MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

**Ciauscolo di fegato di Macelleria Sandroni Gianni di Cingoli (MC)**

**Mortadella di fegato al vin brulé di Macelleria Ostinelli di Alzate Brianza (CO)**

**Salsiccia di fegato di Salumi Racciatti di Furci (CH)**

**Salsiccia di fegato del Salumificio La Genuina di Carunchio (CH)**

**Salsiccia di fegato dell'Az. Agr. Nero Peligno di Vittorio (AQ)**

**Salamamella di fegato al vin cotto di Fattorie del Tratturo di Scerni (CH)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Pezzente lucano di Az. Agr. Biogastronomica Brigante Lucano di Vaglio Basilicata (PZ)**

in gara anche per la categoria “Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord”

**Salsiccia d'poc di Masserie Masella di Cerreto Sannita (BN)**

**Salsiccia di fegato di Macelleria La Nostrana di Frosolone (IS)**

**Salsiccia di fegato del Salumificio Mandarino di Belsito (CS)**

# I FINALISTI

PER IL MIGLIOR SALAME NON DI SOLO MAIALE

**Pitina di Macelleria La Tana delle pitine di Tramonti di Sopra (PN)**

**Salame di bufalo della Fattoria Lauretti di Amaseno (FR)**

**Salame di daino di Macelleria Massimo Zivieri di Zola Predosa (BO)**

**Salame di pecora di Macelleria Orsi di Tizzano Val Parma (PR)**

**Salame misto bovino dell'Az. Agr. Ivano Pigazzi di Pasturo (LC)**

**Salame misto bovino di MA! Officina Gastronomica di Madesimo (SO)**

**Salsiccia affumicata di manzo di Antica Porta di Levante di Vicchio (FI)**

in gara anche per la categoria "Premio Coltelleria Valgobbia Salame dolce e magro del Nord"

# I FINALISTI

PER LA MIGLIORE 'NDUJA

**'Nduja dell'Az. Agr. Atena di San Demetrio Corone (CS)**

**'Nduja di Macelleria Ferdinando Sacco di Lago (CS)**

**'Nduja del Salumificio Enzo Ioppolo di San Giorgio Morgeto (RC)**