



XVII FINALE DEL CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME[©]



Accademia delle 5T

I FINALISTI

PER IL PODIO DEI SALAMI DI
SUINO ROSA O MISTO

SABATO 5 OTTOBRE

- Ciauscolo di Cingoli di **Macelleria Sandroni Gianni** di Cingoli (MC)
- Corallina di **Re Norcino** di San Ginesio (MC)
- Filzetta di **Macelleria Ostinelli** di Alzate Brianza (CO)
- Finocchiona di **Macelleria Sergio Falaschi** di San Miniato (PI)
- Giarolino di **Macelleria Ennio Mutti** di Sarezzano (AL)
- Giarolino di **Terre di Sarizzola** di Sarizzola (AL)
- Il Cianta di **La Nuova Valle** di Momperone (AL)
- Mortadella di Montignoso di **Macelleria Massimo Bacci** di Montignoso (MS)
- Mortandela affumicata della Val di Non di **Dal Massimo Goloso** di Coredo (TN)
- Salsiccia passita di **Macelleria Massimo Bacci** di Montignoso (MS)
- Pancetta salamata di **Macelleria Tommaso Caprini** di Negrar (VR)
- Pasturello di **Azienda Agricola Ivano Pigazzi** di Pasturo (LC)
- Romoletto di **Macelleria Palombini** di Filottrano (AN)

PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO ROSA O MISTO

- Salame di **Agriturismo La Fraterna** di Porto Tolle (RO)
- Salame affumicato di **Salumi Molinari** di Zuglio (UD)
- Salame alle nocciole di **Agrisalumeria Luiset** di Ferrere (AT)
- Salame della rosa di **Agrisalumeria Luiset** di Ferrere (AT)
- Salame delle Grigne di **Azienda Agricola Ivano Pigazzi** di Pasturo (LC)
- Salame di Varzi di **Salumificio Angelo Dedomenici** di S.ta Margherita Staffora (PV)
- Salame lardellato di **Macelleria Sandroni Gianni** di Cingoli (MC)
- Salame nobile del Giarolo di **Cascina Giambolino** di Carbonara Scrivia (AL)
- Salame nobile del Giarolo di **Macelleria Ennio Mutti** di Sarezzano (AL)
- Salamut di **Salumi Molinari** di Zuglio (UD)
- Salsiccia al coriandolo di **Macelleria Scherzerino** di Itri (LT)
- Salsiccia al finocchietto di **Salumi Giannelli** di Troia (FG)
- Salsiccia di Monte San Biagio di **Salumi Grufà** di Monte San Biagio (LT)
- Salsiccia piccante di **Salumificio Santa Barbara** di Casabona (KR)
- Salsiccia secca di **Macelleria Ciotoli** di Ceccano (FR)
- Salsicciotto di maiale frentano di **Azienda Agricola Le Tre Casette** di Gessopalena (CH)
- Schiacciata di **Salumi Racciatti** di Furci (CH)
- Soppressata di **Salumificio Santa Barbara** di Casabona (KR)
- Soppressata di **Macelleria La Nostrana** di Frosolone (IS)
- Soppressa di **Azienda Agricola Pierluigi De Meneghi** di Spresiano (TV)
- Soppressa di **Macelleria Garbin** di Monselice (PD)
- Soppressa di **Azienda Agricola Signorato Giancarlo** di Lonigo (VI)
- Soppressa all'Amarone di **Macelleria Tommaso Caprini** di Negrar (VR)
- Sprusciat di **Agriturismo Aia Verde** di Pizzoferrato (CH)

I FINALISTI

PER IL PODIO DEI SALAMI DI SUINO NERO

DOMENICA 6 OTTOBRE

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

Salame di maiale nero di **Dal Massimo Goloso** di Coredo (TN)

Salame gentile di Mora romagnola di **Macelleria Massimo Zivieri** di Zola Predosa (BO)

Salsicciotto alle erbe di **Azienda Agricola Le Tre Casette** di Gessopalena (CH)

Soppressata di maiale nero di **Macelleria Ferdinando Sacco** di Lago (CS)

Salsiccia di Monte San Biagio di **Macelleria Mattei Enzo** di Fondi (LT)

Zazicchia di **Fattoria Lauretti** di Amaseno (FR)

I FINALISTI

MIGLIOR SALAME DI QUINTO QUARTO

DOMENICA 6 OTTOBRE

Fegatino di **Passamonti Clotilde** di Monte Vidon Combatte (FM)

Salame Sangiorgese di **Salumificio Enzo Ioppolo** di S. Giorgio Morgeto (RC)

Salsiccia di fegato di **Macelleria Ferdinando Sacco** di Lago (CS)

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

I FINALISTI

MIGLIOR SALAME
NON DI SOLO MAIALE
DOMENICA 6 OTTOBRE

- Pitina di **Azienda Agricola Borgo Titol** di Tramonti di sopra (PN)
Salame di cervo di **Macelleria Massimo Zivieri** di Zola Predosa (BO)
Salame di cervo di **Salumi Molinari** di Zuglio (UD)
Salamino di puro manzo di **Antica Porta di Levante** di Vicchio (FI)
Salsiccia di bovino e suino di **Macelleria Ferdinando Sacco** di Lago (CS)

I FINALISTI

MIGLIORE 'NDUJA
DOMENICA 6 OTTOBRE

- 'Nduja di **Artigiano della 'Nduja** di Spilinga (VV)
'Nduja di **Macelleria Ferdinando Sacco** di Lago (CS)
'Nduja di **Salumificio Santa Barbara** di Casabona (KR)
'Nduja di **Salumificio Varca** di Isola di Capo Rizzuto (KR)

I FINALISTI

PRIMA VENTRICINA
ABRUZZESE O MOLISANA

DOMENICA 6 OTTOBRE

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

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

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