



## ASSOCIAZIONE NORCINI BERGAMASCHI

Via Dante Alighieri n° 27 - 24050 - CALCINATE - (BG)

Codice Fiscale: 92023930164 – P. IVA: 03686070164

Cell. 338 4645479, fax: 035 4423179

Sito internet: [www.norcinibergamaschi.it](http://www.norcinibergamaschi.it) - e-mail: [info@norcinibergamaschi.it](mailto:info@norcinibergamaschi.it)

Calcinates, 13 marzo 2019

Ai soci dell'Associazione

Oggetto: informazioni agli associati e convocazione assemblea annuale.

L'associazione norcini bergamaschi ti informa che sono organizzati i seguenti eventi:

- 1) **Giovedì 04 aprile alle ore 20,30**, presso l'auditorium del centro culturale Don Colombo di Calcinates in via Dante Alighieri (nella sala delle lezioni di teoria dei corsi di formazione), **si svolgerà l'assemblea annuale con il seguente ordine del giorno:**
  - Apertura dell'assemblea e nomina delle cariche sociali dell'assemblea;
  - Relazione sociale del Presidente dell'Associazione;
  - Lettura, discussione e approvazione del bilancio consuntivo del 2018 e di previsione del 2019;
  - Programma attività per il 2019 (corsi di formazione eventi e manifestazioni);
  - Presentazione della lista dei candidati e votazione per il rinnovo dei consiglieri che formeranno il Direttivo. **(Chiedo ai soci che hanno a cuore il futuro dell'Associazione di candidarsi e collaborare con il Direttivo)**
  - Varie ed eventuali.

Da venerdì 29 marzo sarà possibile visionare i bilanci presso il sig. Paolo Luisoni a Calcinates C.na Ninola, tel. 035 841620.

Vi ricordo che il socio che non può presenziare, può delegare un altro socio al voto consegnandogli la tessera o un'autocertificazione con la fotocopia della carta di identità. Inoltre vi ricordo che un socio può votare, con la delega, solo per un'altro socio.

### 2) **Manifestazione del norcino bergamasco.**

Anche quest'anno la nostra grande manifestazione è stata organizzata all'interno della fiera agricola di Treviglio, dal 25 al 28 aprile **presso la nuova sede in via Morena, zona PIP2., uscita Treviglio dell'autostrada BreBeMi.**

Le iniziative che si svolgeranno nella manifestazione sono tante e tutte interessanti.

- Dal pomeriggio del 25 al 28 aprile dimostrazioni del mestiere del norcino e vendita di prodotti, abbigliamento e attrezzature;
- Domenica 28 - Ore 09,00 – **9° Concorso del "salame tradizionale bergamasco"**; sarà presente la giuria;
- Domenica 28 - Ore 10,00 – **"Gara di bravura e velocità nella legatura del salame bergamasco"**;
- Domenica 28 - Ore 09,00 – 14,00 – gara di **"stima del peso di un salame oltre misura"**;
- Domenica 28 - Ore 14,00 – **Premiazioni dei vincitori delle gare e concorsi.**

Venite con famigliari e amici per partecipare alle altre iniziative che abbiamo organizzato e per visitare la fiera agricola.

Per il "concorso provinciale del salame tradizionale bergamasco".

Vi ricordo che per far valutare il frutto del proprio mestiere di Norcino bisogna iscriversi al "concorso", vedi regolamento.

L'iscrizione del salame deve essere fatta da venerdì 26 fino sabato 27 aprile consegnando il salame, con la scheda tecnica compilata, direttamente a Marco Marchetti, presidente della giuria, presso il suo negozio di tabaccheria in via San Giuseppe a Calcinates; orario di apertura: 9,00 - 12,30 e 15,30 - 19,30 – chiamate al. 035 4423514 oppure a Rubis Alessandro in via Pietro Pesenti, 27 a Bergamo, il venerdì o il sabato pomeriggio contattandolo al cell. 348 5668352.

Il direttivo ha deciso che non saranno ammessi al concorso i salami messi nella rete, i sottopeso e i prodotti con stagionatura inferiore ai 60 giorni o superiore ai 180 giorni. I salami devono essere consegnati con la muffa, senza lavarli e senza spazzolarli.

La giuria di valutazione si riunirà nella mattinata di domenica 28 aprile direttamente in fiera a Treviglio.

I proprietari, o loro rappresentanti, dei salami possono presenziare alla selezione.

- 3) Sono aperte le iscrizioni al **12° corso base di formazione** e al corso di **"Persona formata"**. Il programma e il modulo di iscrizione li trovate sul sito internet [http://www.norcinibergamaschi.it/modules cms/HomePage.php](http://www.norcinibergamaschi.it/modules/cms/HomePage.php) oppure chiamateci.

È possibile effettuare il rinnovo del tesseramento per il 2019, la quota associativa è stata confermata in € 30; il versamento della quota può essere effettuato tramite bonifico bancario o direttamente ad un nostro incaricato (Cell.: 3374645479 o tel. 035 841620), il tesseramento prevede un omaggio;

Vi aspetto numerosi

Il Presidente dell'associazione  
*Paolo Luisoni*

### Regolamento gara di bravura nella legatura di un salame bergamasco con metodo tradizionale.

L'iscrizione è gratuita ed è aperta a tutti. La gara consiste nel legare un salame, secondo il metodo tradizionale bergamasco, con lo spago, partendo dall'asola, mettendo le briglie (otto corde) e per ultimi i passi (almeno nove).

Nella valutazione della legatura i giudici daranno un punteggio alla compattezza, al posizionamento delle briglie e dei passi e all'aspetto estetico nel suo insieme. In caso di più vincitori si premierà chi lo ha realizzato nel minor tempo. Ogni partecipante avrà a disposizione un tempo massimo di 3 minuti a partire da quando prende in mano lo spago. **I primi tre vincitori riceveranno un premio dall'associazione.** La giuria della gara è composta dai maestri norcini esperti dell'associazione e il loro giudizio è insindacabile.

### Regolamento della gara di stima del peso di un salame oltre misura

L'associazione mette in palio un salame di dimensioni eccezionale che andrà come premio a chi si avvicina maggiormente al peso reale. Per partecipare bisogna rivolgersi al responsabile del gioco, iscriversi al costo di 1,00 €, e indicare il peso che si ritiene corretto. Al termine della gara prevista per le ore 14,00, il salame verrà pesato in pubblico e, chi si avvicina maggiormente al peso reale, verrà dichiarato il vincitore e verrà premiato con il salame in gara. In caso di più vincitori il salame verrà suddiviso tra loro.

### Regolamento concorso provinciale del "9° concorso del Salame tradizionale bergamasco". **Domenica 28 aprile 2019 - dalle ore 9,00 alle ore 13,00**

- 1) L'Associazione Norcini Bergamaschi istituisce il 8° concorso provinciale del **"Salame tradizionale bergamasco"**;
- 2) Lo scopo del concorso è la valorizzazione e divulgazione del salame lavorato in modo artigianale o familiare con metodologia tradizionale sul territorio della provincia di Bergamo;
- 3) **La partecipazione è gratuita e aperta solo ai privati, alle aziende agricole e i laboratori che producono per il proprio spaccio;**
- 4) Ogni famiglia o produttore può presentare un solo salame al concorso;
- 5) Per essere ammesso al concorso, il salame, deve avere una stagionatura minima di 60 giorni e non superiore i 180 giorni, deve avere la muffa e la legatura originale con metodo tradizionale con spago.
- 6) **I salami messi nella rete, i sottopeso (peso ideale tra i 900 g e i 1.200 g), i troppo freschi (meno di 60 giorni di stagionatura) o troppo stagionati (oltre i 180 giorni) e quelli con muffe nere o gialle non saranno accettati.**
- 7) L'iscrizione del salame deve essere fatta da venerdì 26 fino sabato 27 aprile consegnando il salame, con la scheda tecnica compilata, direttamente a Marco Marchetti, presidente della giuria, presso il suo negozio di tabaccheria in via San Giuseppe a Calcinate; orario di apertura: 9,00 - 12,30 e 15,30 - 19,30 – chiamate al. 035 4423514 oppure a Rubis Alessandro in via Pietro Pesenti, 27 a Bergamo, il venerdì o il sabato pomeriggio contattandolo al cell. 348 5668352.
- 8) Il responsabile del ritiro provvederà a togliere eventuali etichette o cartellini identificativi e all'apposizione, in modo permanente, di un cartellino sigillato contenente un codice identificativo del produttore; I dati del proprietario saranno noti solo al responsabile del concorso;
- 9) L'iscrizione al concorso è gratuita e in qualunque caso i salami presentati non saranno restituiti;
- 10) La valutazione si svolgerà domenica 28 aprile **in fiera**, alle ore 08,30, prima si esegue la verifica dei requisiti previsti dal disciplinare e poi, utilizzando un metodo collaudato, saranno esaminati tutti i salami ammessi e verrà emessa la classifica dei migliori salami tradizionali bergamaschi; alla selezione possono assistere i proprietari dei salami;
- 11) Tutti i salami iscritti saranno valutati da una giuria composta da non meno di 10 giurati esperti e qualificati e il loro giudizio è insindacabile;
- 12) Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente e, al termine, verrà emessa una graduatoria;
- 13) Sono dichiarati vincitori del 9° concorso del "salame tradizionale bergamasco" i **cinque** salumi dichiarati migliori dalla giuria tecnica;
- 14) I cinque prescelti dalla giuria tecnica saranno premiati con una targa e con degli omaggi;
- 15) Per la valutazione dei salami, la commissione fa riferimento al disciplinare di produzione del salame tradizionale bergamasco pubblicato sul manuale del norcino bergamasco o sul sito internet dell'associazione, di cui si allega una sintesi;
- 16) A tutti i partecipanti verrà rilasciato una relazione con il risultato della valutazione del prodotto in concorso (spedita a domicilio).

#### – **Disciplinare di produzione de "Ol Salàm della bergamasca" nel rispetto della tradizione contadina**

**Definizione:** insaccato crudo e fermentato di carne suina macinata

**Ingredienti** per 100 Kg di impasto:

- 75 - 80% Carne suina magra – tutte le parti del suino (coscia, spalla, coppa e lonza);
- 20 - 25% Carne suina grassa (sottogola, guancia e pancettone);
  - Sale marino di grana media, Kg 2,3 – 2,5;
  - Zucchero (facoltativo);
  - Nitrato di potassio - (salnitro, massimo 15 g/q);
  - Pepe nero mezza grana o spaccato;
  - Vino rosso;
  - Aglio fresco pestato, in infusione e/o filtrato;
  - Spezie e aromi naturali di varie essenze;

**Tecnica produzione:** Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, le spalle, la coppa ed il pancettone; questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si mescola il tutto e, quando l'impasto risulta ben amalgamato, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi fatto asciugare, fermentare e stagionato per diversi mesi in cantine naturali.

**Grana di macinatura:** 8 o 10 mm;

**Insaccato** in budello naturale "crespone o crespone netto";

**Forma:** cilindrica, legato a mano, 6 - 8 briglie, passi ogni 2 cm;

**Dimensioni:** calibro 70 - 80, lunghezza minima di 25 cm e max 35 cm;

**Peso:** non inferiore a 1.400 gr **all'insacco;**

**Stagionatura:** superiore ai 60 giorni, le migliori qualità si apprezzano oltre i 90 giorni ed entro i 180