



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 - e-mail: info@norcinibergamaschi.it

Calcinates, 12 marzo 2019

Soci

Oggetto: programma concorso provinciale del salame bergamasco

L'associazione Norcini Bergamaschi ha organizzato, all'interno della fiera agricola di Treviglio, per domenica 28 aprile 2019 alle ore 09,00, il "9° Concorso provinciale del "salame tradizionale bergamasco"; le premiazioni si svolgeranno nel pomeriggio, alle ore 14,00 – Premiazioni dei vincitori del concorso.

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

- 1) L'Associazione Norcini Bergamaschi istituisce l'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, e comunque è sempre vietata la partecipazione con più campioni provenienti dallo stesso suino o partita;
- 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) **L'iscrizione del salame deve essere fatta da venerdì 26 aprile fino a sabato 27 aprile** consegnando il salame direttamente a Marco Marchetti, responsabile del concorso, presso il suo negozio di tabaccheria in via San Giuseppe a Calcinates, con la scheda tecnica compilata; orario di apertura: 9,00 - 12,30 e 15,30 - 19,30 – chiamate al. 035 .
I salami messi nella rete, i sottopeso (peso ideale tra gli 800 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) 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;
- 8) L'iscrizione al concorso è gratuita e in qualunque caso i salami presentati non saranno restituiti;
- 9) 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;
- 10) Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente e, al termine, verrà emessa una graduatoria;
- 11) Sono dichiarati vincitori dell'8° concorso del "salame tradizionale bergamasco" i **cinque** salumi dichiarati migliori dalla giuria tecnica;
- 12) I cinque prescelti dalla giuria tecnica saranno premiati con una targa e con degli omaggi;
- 13) 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;
- 14) La valutazione si svolgerà sabato 28 aprile, alle ore 14,00, a Calcinates presso il negozio del sig. Marchetti Marco, 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 presenziare i proprietari dei salami;
- 15) 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 Salam 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 miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi fatto fermentare e stagionato per diversi mesi in cantine naturali.

Grana di macinatura: tra 8 e 10 mm;

Insaccato in budello naturale "crespone o crespone";

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

Il Presidente dell'associazione

Paolo Luisoni