



ASSOCIAZIONE NORCINI BERGAMASCHI APS

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

Regolamento concorso provinciale del “10° concorso del Salame tradizionale bergamasco”. Sabato 28 Maggio 2022 - dalle ore 16.00

- 1) L'Associazione Norcini Bergamaschi istituisce il 10° 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 Martedì 24 Maggio fino a Venerdì 27 Maggio consegnando il salame, con la scheda tecnica compilata agli incaricati.
- 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) Al termine del Concorso, i salami in gara verranno affettati e messi a disposizione del pubblico. Verranno raccolte offerte che saranno devolute in beneficenza; in qualunque caso i salami presentati non saranno restituiti;
- 10) La valutazione si svolgerà Sabato 28 Maggio **alla Sagra del salame di Ghisalba**, alle ore 17.30,
- 11) Tutti i salami iscritti saranno valutati da una giuria composta da non meno di 10 giurati esperti e qualificati; il giudizio della giuria è insindacabile;
- 12) Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente e, al termine, verrà emessa una graduatoria;
- 13) Sono dichiarati vincitori del 10° concorso del “salame tradizionale bergamasco” i **cinque** salumi riconosciuti migliori dalla giuria tecnica;
- 14) I cinque prescelti dalla giuria tecnica saranno premiati con una targa;
- 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 rilasciata una relazione con il risultato della valutazione del prodotto in concorso (spedita a domicilio).

– Disciplinare di produzione de “*Oi 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, guanciale 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”;

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