



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, 29 marzo 2018

Sig. socio/a

Oggetto: informazioni agli associati e convocazione assemblea annuale.

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

1) **Manifestazione del norcino bergamasco.**

Anche quest'anno la nostra grande manifestazione è stata organizzata all'interno della fiera agricola di Treviglio, dal 27 al 29 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 27 al 29 aprile dimostrazioni del mestiere del norcino e vendita di prodotti, abbigliamento e attrezzature;
- Domenica 29 - Ore 09,00 – **“8° Concorso del “salame tradizionale bergamasco”**; sarà presente la giuria;
- Domenica 29 - Ore 10,00 – “Gara di bravura e velocità nella legatura del salame bergamasco”;
- Domenica 29 - Ore 09,00 – 14,00 – gara di “stima del peso di un salame oltre misura”;
- Domenica 29 - 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 lunedì 23 ed entro le ore 14 di sabato 28 aprile consegnando il salame direttamente a Marco Marchetti, presidente della giuria, presso il suo negozio di tabaccheria in via San Giuseppe a Calcinates e con la scheda tecnica compilata; orario di apertura: 9,00 - 12,30 e 15,30 - 19,30 – chiamate al. 035 4423745.o contattando Gualtiero Borella al Cell. 380 3346144 o il Presidente Paolo Luisoni, C.na Ninola a Calcinates, Tel. 035 841620.

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 sabato 28 nel pomeriggio a Calcinates presso il negozio del sig. Marchetti Marco.

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

2) **Giovedì 17 maggio alle ore 20,30 verrà presentata la seconda edizione del manuale di norcineria**, presso l'auditorium del centro culturale Don Colombo di Calcinates in via Dante Alighieri (nella sala delle lezioni di teoria dei corsi di formazione).

Terminata la presentazione del libro si potrà ritirare le copie del manuale e le tessere.

3) **Terminato l'incontro formativo, 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 2017 e di previsione del 2018;
- Programma attività per il 2018 (corsi di formazione eventi e manifestazioni);
- Varie ed eventuali.

Da venerdì 4 maggio 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.

4) **Abbiamo organizzato tre serate dedicate alla degustazione del salame Bergamasco**; Chi è interessato ci chiami.

5) Sono aperte le iscrizioni all'**11° 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/corsi-di-norcineria-2018> oppure chiamateci.

È possibile effettuare il rinnovo del tesseramento per il 2018, 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.: 380 3346144 o tel. 035 841620), il tesseramento prevede omaggio di una copia del nuovo manuale di norcineria;

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 dell' "8° concorso del Salame tradizionale bergamasco". **Domenica 29 aprile 2018 - 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, 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 lunedì 23 aprile ed entro le ore 14 di sabato 28 aprile** contattando Gualtiero Borella, al Cell. 380 3346144, o consegnando il salame direttamente a Marco Marchetti, Presidente della giuria, presso il suo negozio di tabaccheria in via San Giuseppe a Calcinatè, con la scheda tecnica compilata; orario di apertura: 9,00 - 12,30 e 15,30 - 19,30 – chiamate al. 035 841024, oppure al Presidente Paolo Luisoni a Calcinatè C.na Ninola.
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) 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 Calcinatè 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 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 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