

7° CONCORSO REGIONALE

“il salame friulano all’ombra del campanile più alto d’Italia”

PREMESSE E REGOLAMENTO DELLA GARA 2024

Premessa.

Qualità, tradizione e territorio, sono le peculiarità che devono essere salvaguardate nella produzione agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. Siamo stati capaci di custodire e tramandare abilità e tecniche di produzione uniche, che fanno di alcuni prodotti delle vere e autentiche eccellenze del “made in Italy” basta citare il “Montasio” e il “San Daniele”.

Il Passato.

Chi ha vissuto gli anni 50 e 60 in Friuli, in quello vero, autentico e profondo, in quello dei “Borghi rurali”, si ricorda che non c’era costruzione, che fosse isolata o in cortili, cui non fosse annesso un posto, a volte anche molto piccolo, per allevare il maiale. Se una famiglia non ammazzava il maiale o era abbastanza agiata da servirsi dal macellaio o era veramente povera. Se chiedevi di descriverti il maiale, non ti avrebbero mai detto che è un animale che puzza o che ama vivere nella sporcizia; invece la sua prerogativa era quella di mangiare di tutto. Il maiale: bello grosso, disteso su una scala appoggiata sopra una carriola, con le zampe e il muso strettamente legati da una corda tenuta ai capi da due uomini, mentre il terzo, con fare quasi religioso, le affondava la lama di un lungo coltello nel collo. Quel giorno già all’alba in cortile c’era un fuoco che scaldava l’acqua in un grosso calderone, e nella stanza più grande della casa si era fatto spazio, per mettere al centro un grande tavolo dove avveniva la lavorazione delle carni. Le donne di casa, mentre si faceva a pezzi la bestia e si sceglievano le carni, erano chine sul secchio colmo di acqua e aceto e lavavano e rivoltavano metri e metri di budella che, poi, sarebbero divenuti il naturale involucro di salsicce e salami. Si udiva, oltre al vociare dei presenti, il rumore del sale grosso che si frantumava sul tavolo sotto il peso di un matterello e tutto l’ambiente era pervaso dal profumo diffuso dai grani di pepe appena pestato che si mescolava con quello sprigionato dall’aglio messo a macerare nel vino. L’odore della carne fresca, si mescolava all’avvolgente fragranza dalla cannella, dalla noce moscata e dalle altre spezie sparse sul cumulo del macinato pronto per essere insaccato. Odori e profumi che si confondevano con quello del caffè (corretto grappa) che dal “fogolar” arrivava per i “purcitar”: questi ultimi i veri protagonisti della giornata. Tutto questo succedeva in ogni paese, in ogni cortile o casolare, dai monti al mare, nel periodo da dopo la Festa di Ognissanti e fino quasi a carnevale. Quel giorno i “fruz” non andavano a scuola, era giorno di festa. E, come dicevano gli esperti norcini, valeva il detto che “... quant ca si purcite a l’e’ il mior dì de vite...”

L’oggi.

Anche se la rivoluzione dei costumi e del modo di vivere ha cancellato per sempre quel modello di vita non per questo dobbiamo rinunciare alla qualità, a un prodotto genuino e autenticamente locale, alla fragranza del suo profumo, leggermente speziato, al sentore di aglio che sfuma via man mano che si va in là con la stagionatura, a quella gradevole sensazione di dolce, data dal grasso che si mescola alla succosità e all’aroma delle carni, che muta e cambia nel tempo e cambia sfumature a seconda della “mano “ e del “sapere” del norcino.

Se non vogliamo affettare il salame “tecnologicamente perfetto” della multinazionale, dobbiamo valorizzare il patrimonio delle piccole produzioni del territorio, incentivare i produttori che

allevano gli animali con sistemi non industriali e che magari macellano e lavorano in proprio: le aziende agricole, i piccoli laboratori artigianali, le macellerie, che producono e vendono direttamente gli insaccati.

Per questi motivi e per le considerazioni sopra esposte un gruppo di degustatori, in collaborazione con la trattoria da Nando e la Pro Loco di Mortegliano, punto di riferimento della ristorazione ed associazione locale, sempre sensibili alla valorizzazione delle tradizioni e delle produzioni locali, hanno ripreso, dopo una breve parentesi, la "GARA DEL SALAME CLASSICO FRIULANO". La manifestazione è **ORGANIZZATA A MORTEGLIANO (UD) PER LA GIORNATA DEL 1° MAGGIO 2024, come da programma in seguito riportato**, con lo scopo prioritario di premiare non solo i prodotti più buoni e genuini ma anche i più coerenti con la tradizione del loro territorio. Sarà valorizzato il salame che piace alla gente: il salame che si affetta con gli amici davanti a un buon bicchiere di vino prodotto con carni di maiale allevato nelle aziende agricole del Friuli, selezionate dal norcino di fiducia, lavorate senza l'uso di additivi chimici.

Di conseguenza, al concorso saranno ammessi quei campioni, con le caratteristiche sopra descritte, ottenuti da animali fatti crescere in allevamenti familiari o appartenenti a piccoli allevatori, che siano stati abbattuti in macelli della zona, con un peso minimo alla macellazione di kg.150.

La lavorazione e la stagionatura non dovrà essere eseguita in stabilimenti industriali.

Le carni scelte fra i tagli di coscia, lonza, filetto, coppa snervata, pancettone e lardo sodo, dovranno essere state aromatizzate solo con sale, pepe, aglio macerato in vino. La carne macinata o lavorata a taglio di coltello, dovrà essere stata conservata senza l'uso di additivi chimici, ad eccezione del nitrato di potassio in misura inferiore ai limiti di legge.

La carne, dovrà essere stata insaccata in budello, preferibilmente naturale, del diametro medio di 5/8 cm.

Il peso dei campioni dovrà essere compreso tra i 650-800 gr (max gr. 1000) e con stagionatura non inferiore a 60gg. Non saranno presi in considerazione campioni con pesi inferiori e superiori a dette grammature

I campioni dovranno essere corredati da una dichiarazione sottoscritta dal produttore e consegnata assieme al prodotto.

La valutazione sarà effettuata, secondo il punteggio previsto dalla tabella di valutazione che viene qui allegata, da una GIURIA TECNICA NOMINATA INSIDACABILMENTE DALLA PRO LOCO di Mortegliano e composta da personale tecnico, produttori, degustatori, oltre che ai rappresentanti degli organizzatori.

La giuria si riunirà, presso i locali della foresteria della trattoria "Da Nando" di Mortegliano, a partire dalle ore 13.30 del 1 maggio 2024 per le operazioni di valutazione.

Tutti i campioni in concorso saranno presentati in degustazione ai partecipanti a partire dalle ore 18.30 e fino alla premiazione dei vincitori.

La proclamazione e premiazione dei vincitori avverrà prima della serata conviviale ("CENA", su prenotazione), programmata per le ore 20.00 della stessa giornata, presso la trattoria "da Nando", a partire dalle ore 18.30 dello stesso giorno si potranno anche degustare i prodotti presentati per il concorso.

Regolamento

Art. 1 - L'obiettivo che si prefigge il Comitato organizzatore della "Gara" è quello di monitorare la qualità e la genuinità della produzione autenticamente locale e di disincentivare l'uso di prodotti e sostanze chimiche per la confezione e conservazione degli insaccati.

Art. 2 - **Il prodotto, per essere ammesso alla gara, dovrà pervenire alla trattoria "da Nando" o presso la sede Pro Loco di Mortegliano entro le ore 18.00 di martedì 30 aprile 2024** accompagnato dalla scheda tecnica integralmente compilata. Dopo la consegna il prodotto verrà pesato e saranno eliminati gli identificativi del produttore, sarà chiuso in un involucro di stagnola per alimenti, etichettato, con un apposito numero d'ordine, **assegnato a caso**, e verrà quindi conservato in frigorifero, a circa 4°C, fino alle prove di degustazione. **La corrispondenza tra il numero assegnato e l'identificativo del produttore sarà a conoscenza solo dei rappresentanti della Pro Loco.**

Sarà nota di merito, e la giuria ne terrà conto nella valutazione del campione, la completezza delle informazioni fornite.

Art. 3 - Sono ammessi solo prodotti artigianali confezionati nel rispetto delle norme di legge. Ogni azienda, o esercente attività commerciale, non potrà produrre più di due campioni per ogni categoria.

Art. 4 - Alla selezione, come già specificato nelle premesse, potranno partecipare solo i salumi confezionati con carni fresche di maiale allevato in aziende del Friuli Venezia Giulia con un peso minimo alla macellazione di kg.150. Carni, spezie e conservanti, involucri per l'insacco, pezzatura e stagionatura, come specificato nelle stesse note in premessa.

Art. 5 - La classificazione dei campioni riguarderà la seguente TIPOLOGIA:

a) macinato fresco

Verranno valutati:

l'aspetto esterno, la forma, il colore, la stagionatura, il sapore, il rapporto tra carni e grasso e l'appetibilità (secondo i parametri esposti in tabella allegata).

L'ordine di degustazione dei campioni, identificati dal numero assegnato, sarà stabilito dal sorteggio effettuato prima dell'inizio dei lavori della giuria.

Eventuali campioni di altra tipologia (affumicati, punta di coltello, ecc.) potranno essere ammessi a giudizio della giuria e saranno valutati nella tipologia "macinato fresco".

Al vincitore, sarà assegnato il 1° PREMIO consistente in una "TARGA CON CAMPANILE DORATO" e diploma. Saranno rilasciate targhe e diplomi ai secondi e terzi classificati ed attestati a tutti i partecipanti.

COME PARTECIPARE

I partecipanti al concorso dovranno inviare, anche mediante posta elettronica a informazioni@prolocomortegliano.it, il modulo di adesione alla Pro Loco di Mortegliano entro il 29 aprile 2024 e si dovranno impegnare a produrre i campioni non oltre le ore 18.00 di martedì 30 aprile per essere ammessi alla gara che, come detto, si svolgerà nella giornata di mercoledì 1 maggio 2024.