



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

Calcinato, 19 Aprile 2024

Ai soci dell'Associazione

Oggetto: 12° CONCORSO PROVINCIALE DEL SALAME TRADIZIONALE BERGAMASCO

Anche quest'anno l'Associazione Norcini Bergamaschi, in collaborazione con il Comune di Ghisalba, ha il piacere di comunicarVi che è stato organizzato l'12° concorso del "salame tradizionale bergamasco" che si svolgerà durante la **Sagra del Salame di Ghisalba l'11 maggio 2024**. Il concorso si terrà in piazza Giuseppe Garibaldi a Ghisalba (BG). Come gli altri anni, sarà presente una giuria di esperti (ONAS), che degusterà e valuterà i vostri salami seguendo rigorosamente il disciplinare.

L'iscrizione al concorso deve essere fatta dal 8 maggio al 11 maggio (entro le ore 11.00) consegnando il proprio salame e la scheda tecnica compilata in ogni sua parte (in allegato scheda tecnica per l'iscrizione).

Si occuperanno della raccolta dei salami:

- sig. Francesco Pasinetti (presso l'Azienda Agricola Cascina Franca a Calcinato, in Via per Ghisalba, 11 – tel. 340 0995619)
- sig. Paolo Luisoni (presso l'Azienda Agricola Cascina Ninola a Calcinato, in Via Ninola – tel. 035 841620)

una preselezione dei salami verrà effettuata a partire dalle 14.30, la giuria di valutazione si riunirà Sabato 11 maggio alle 18.00.

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

Il Presidente dell'associazione
Pasinetti Francesco



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 “12° concorso del Salame tradizionale bergamasco”. Sabato 11 maggio 2024 - dalle ore 18.00

- 1) L'Associazione Norcini Bergamaschi istituisce il 12° 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) L'iscrizione del salame deve essere fatta da Mercoledì 8 Maggio fino a Sabato 11 maggio (ore 11.00) consegnando il salame, con la scheda tecnica compilata agli incaricati.
- 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) 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;
- 9) La valutazione si svolgerà Sabato 11 maggio **alla Sagra del salame di Ghisalba**, alle ore 18.00,
- 10) 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;
- 11) Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente e, al termine, verrà emessa una graduatoria;
- 12) Sono dichiarati vincitori del 12° concorso del “salame tradizionale bergamasco” i **tre** salumi riconosciuti migliori dalla giuria tecnica;
- 13) I tre prescelti dalla giuria tecnica saranno premiati con una targa;
- 14) 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;
- 15) 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 cresponetto”;

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



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



11° CONCORSO PROVINCIALE SALAME TRADIZIONALE BERGAMASCO

SCHEDA TECNICA DEL SALAME BERGAMASCO



Ghisalba, Piazza Giuseppe Garibaldi

Cognome:

Nome:

Indirizzo:; CAP:

Comune:; Tel:

cell.: e-mail:

Norcino di riferimento:

Presentato da: Privato; norcino; spaccio agricolo; Laboratorio altro

Il suino proviene da allevamento: Privato; all. aziendale; All. industriale;

Data produzione salame:

- Puro suino; Peso morto di: misto suino/bovino
- Macellato in cascina Macellato in un impianto autorizzato;
- Disosso e mondatura a caldo; Disosso e mondatura a freddo;
- Macinato a caldo; Macinato a freddo;
- n. piastra di macinatura: (diametro fori) 6, 8, 10, 12;

- Informazioni riferibili agli ingredienti:

Sale: [%]; [SI] [NO] Zucchero: [quantità o %]

[SI] [NO] Nitrato di potassio (Salnitro): [quantità o %]

[SI] [NO] Nitrito di sodio (rapido): [quantità o %]; [SI] [NO] Acido ascorbico

..... li, Firma