

CRITERI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER “IL MIGLIOR SALAME DELLA BASSA BRESCIANA” NELL’AMBITO DELLA TRADIZIONALE FIERA DI ORZINUOVI

Art.1 PARTECIPANTI

Alla gara “**Miglior Salame della Bassa Bresciana**” possono partecipare i produttori di salame realizzato secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali del territorio.

I partecipanti devono rientrare nelle seguenti categorie:

- Produttori a livello familiare e/o privato;
- Aziende agricole;
- Laboratori che producono per il proprio spaccio alimentare;

La partecipazione è gratuita.

Art.2 CARATTERISTICHE DEI SALAMI

Per essere ammessi alla gara, i salami devono avere:

- Una stagionatura minima di 60 giorni;
- Un peso minimo di 400g $\pm$.

I salami possono essere legati a mano oppure inseriti in rete elastica.

Devono essere preventivamente spazzolati e ripuliti dalla muffa della normale stagionatura e consegnati **privi di elementi identificativi del produttore** (etichette, biglietti, ecc.).

I produttori dovranno unire ai salami in gara la **scheda tecnica** qui allegata , compilata e stampata su carta.

Art.3 CONSEGNA SALAMI

Ogni partecipante dovrà consegnare **n. 1 salami**:

I salami dovranno essere consegnati nella data, nell’ora e nella location indicati, per le specifiche edizioni, dalla Direzione Fiera

La persona incaricata del ritiro applicherà a ciascun salame, in modo permanente, un cartellino alle due estremità riportante un codice alfanumerico utile all’identificazione del produttore.

I dati del produttore saranno noti esclusivamente al Responsabile del concorso.

La persona incaricata del ritiro non farà parte della Giuria.

Art.4 GIURIA

La Giuria (Panel) sarà composta da maestri ed esperti assaggiatori di salumi, professionisti qualificati riconosciuti a livello nazionale, formati nell’analisi sensoriale dei prodotti norcini.

Il Panel sarà composto da:

- Maestri Assaggiatori;
- Un Panel Leader, che fungerà da tramite tra l'Organizzatore della gara e i Maestri Assaggiatori.

La Giuria sarà composta sempre dalle stesse persone, al fine di garantire l'imparzialità di giudizio.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

I membri della Giuria non potranno partecipare alla gara.

Art.5 CRITERI DI GIUDIZIO E PUNTEGGIO

I salami saranno valutati in sessioni di massimo 10 campioni per volta, al fine di non affaticare i sensi dei Maestri Assaggiatori e garantire una valutazione accurata.

Ogni Giurato valuterà i prodotti in modo indipendente, senza condizionamenti, secondo i parametri indicati nella scheda allegata.

La valutazione terrà inoltre conto dell'equilibrio complessivo tra:

- Componenti olfattive;
- Componenti gustative;
- Componenti retro-olfattive,

nel rispetto delle caratteristiche tipiche dei prodotti.

Terminata la prima fase di valutazione, verrà stilata la classifica.

La valutazione si svolgerà nella data indicata, per le specifiche edizioni, dalla Direzione Fiera.

Chi lo desidera potrà assistere, senza interferire con le decisioni della Giuria.

Art.6 PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà nella data e nell'ora e nella location di volta in volta indicate dalla Direzione Fiera.

Art. 7 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse all'organizzazione della gara, nel rispetto della normativa vigente.

Art.8 DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione integrale dei presenti criteri.

SCHEMA TECNICA SALAME

Cognome Nome o Ragione sociale:

Indirizzo:

Telefono e mail:

Data di produzione _____ giorni di
stagionatura _____

Parti magre impiegate (specificare se tutto maiale o parti di esso e quali)

Grasso impiegato (pancetta, Guanciale, Altri Grassi):

SI NO

☐ ☐ Uso Starter.

☐ ☐ Uso Zuccheri. Quali:

☐ ☐ Uso Acido ascorbico.

☐ ☐ Uso addensanti. Quali:

☐ ☐ Uso Nitrato di sodio E251/Potassio E252 gr _____x 100 kg
di impasto

☐ ☐ Uso Spezie confezionate già pronte.

Quali: _____

☐ ☐ Uso spezie macinate o spaccate da me.

Quali: _____

☐ ☐ Vino lt: _____ Altri liquidi: _____

☐ ☐ Aglio spremuto e tolto.

☐ ☐ Aglio lasciato nell'impasto.

% di sale gr _____ su kg

Eventuali note
