

Dogliani, 19 Febbraio 2007

Invito ai Sigg. Salumieri, produttori di **Salame Cotto Tradizionale Piemontese**

OGGETTO:

Invito di partecipazione al “**3° Festival del Salame Cotto**” - Domenica 22 Aprile 2007

La Manifestazione “**Marenda Sinoira**” promossa dal Comune di Dogliani, dalla Bottega del Vino Dolcetto e da Slow Food Dogliani e Carrù, comprende il **Festival del Salame Cotto**.

Questo evento giunto alla terza edizione, oltre che porre all’attenzione dei consumatori il **Salame Cotto**, un prodotto artigianale di antica tradizione Piemontese, intende contribuire al miglioramento qualitativo di questo nobile salume.

Da quest’anno infatti, in accordo con Slow Food, verranno ammessi alla selezione solamente i salami che soddisferanno le caratteristiche richieste di qualità delle carni impiegate, di lavorazione tradizionale e di assenza di additivi. Ogni produttore nel compilare il modulo di adesione dovrà sottoscrivere la propria autocertificazione. Al termine della manifestazione tutti i produttori partecipanti riceveranno la scheda dell’analisi organolettica e della valutazione sensoriale della giuria.

Al festival sono invitati tutti i Buoni Produttori di Salame Cotto Tradizionale Piemontese del Piemonte e della Liguria. La partecipazione è gratuita ed è subordinata alla presentazione della domanda di adesione. I Produttori che presentano richiesta di adesione, si impegnano a fornire gratuitamente, per le selezioni e per la finale, due campioni del peso di circa tre etti ciascuno, chiusi sotto vuoto, che verranno prelevati, a seguito di preavviso, in unica soluzione direttamente o nei punti di raccolta predisposti nel raggio di 30 km dal domicilio del richiedente. Nella fase preliminare di selezione, i campioni saranno degustati da una commissione di assaggiatori nominata da Slow Food la quale selezionerà i dodici migliori salami cotti che parteciperanno alla finalissima del 22 aprile. Nella mattinata del 22 aprile la Giuria Ufficiale formata da Gastronomi e Giornalisti specializzati assaggerà i dodici salami finalisti e designerà i primi tre che saliranno sul podio, farà seguito la degustazione da parte della Giuria dei Giovani Gourmets e le votazioni per l’assegnazione del 1°, 2°, 3° posto. I dodici salumieri ammessi alla finale, saranno invitati a presenziare il giorno 22 Aprile alle degustazioni delle giurie, alla premiazione ufficiale ed alla degustazione libera al pubblico. Per la degustazione libera i 12 salumieri finalisti sono pregati di portare un salame cotto del peso di 2-3 kg. e materiale informativo della propria azienda.

Programma di Domenica 22 aprile: Bottega del Vino Dolcetto di Dogliani:

Ore 10,00: degustazione da parte della Giuria Ufficiale dei 12 salami finalisti.

Ore 11,30: degustazione da parte della **Giuria dei Giovani Gourmets**.

Ore 16,00: Elogio del Salame Cotto da parte della Giuria Ufficiale, consegna degli Attestati di Eccellenza ai Salumieri finalisti, **Consegna del Premio Speciale della Bottega del Vino “Dogliani d.o.c.g.”** al **Maestro Salumiere** a riposo “**Buono, Pulito e Giusto**” assegnato da Slow Food Piemonte e Valle d’Aosta.

Ore 16,30: Proclamazione e premiazione dei Maestri Salumieri classificati ai primi tre posti.

Ore 17,00: giardini del Palazzo Comunale, **Degustazione dei salami cotti finalisti** presenti i Produttori.

Al Primo classificato saranno assegnate in premio 60 bottiglie di Dolcetto di Dogliani

Al secondo classificato 36 bottiglie di Dolcetto di Dogliani

Al terzo classificato 24 bottiglie di Dolcetto di Dogliani

Le richieste di partecipazione da effettuarsi mediante il modulo allegato debitamente compilato devono essere inviate al Comune di Dogliani tel.+fax. 017370210 entro il giorno 11 marzo 2007.

Cordiali Saluti