



VALORIZZAZIONE DEI SALAMI E SALUMI DI VALLE CAMONICA

Nell'ambito delle attività di sostegno e valorizzazione del paniere dei prodotti agroalimentari "Saporì di Valle Camonica", sono promosse delle iniziative finalizzate alla valorizzazione dei Salami e dei Salumi di Valle Camonica:

LABORATORI DEL GUSTO

Ogni serata prevede la degustazione guidata di salumi curata da un Maestro ONAS, in abbinamento, a cura di un sommelier, ad un vino IGT Vallecmonica.

Gli incontri si terranno presso la **Sala Assemblee del Consorzio Comuni B.I.M. - Breno**.

Programma

- **Sabato 7 febbraio: h 16,30-18,30 - Salame:** processo produttivo, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- **Sabato 21 febbraio: h 16,30-18,30 - Pancetta e Coppa:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- **Sabato 28 febbraio: h 16,30-18,30 - I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.

9° CONCORSO MIGLIOR SALAME DELLA VALLE CAMONICA

- **Sabato 7 marzo: h 17,30-19,00 - Premiazione del 9° Concorso Miglior salame della Valle Camonica.**



LABORATORI DEL GUSTO

VALORIZZAZIONE DEI SALAMI E SALUMI DI VALLE CAMONICA

Esperti maestri ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) vi guideranno alla scoperta del mondo dei salumi, illustrandovi il processo produttivo e guidandovi nella degustazione attraverso un percorso sensoriale in abbinamento ai vini IGT Vallecmonica.

Gli incontri si terranno presso la **Sala Assemblee del Consorzio Comuni B.I.M. - Breno**.

Programma

- **Sabato 7 febbraio: h 16,30-18,30 - *Salame*:** processo produttivo, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- **Sabato 21 febbraio: h 16,30-18,30 - *Pancetta e Coppa*:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- **Sabato 28 febbraio: h 16,30-18,30 - *I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta*:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.

Ogni serata prevede la degustazione guidata di salumi curata da un Maestro ONAS, in abbinamento, a cura di un sommelier, ad un vino IGT Vallecmonica.

La partecipazione a ciascun incontro è gratuita e limitata a **30 partecipanti**.

Per partecipare è necessario confermare la presenza compilando l'apposito modulo allegato alla presente locandina ed consegnato presso la **Comunità Montana di Valle Camonica - Ufficio Protocollo** oppure inviato all'indirizzo e-mail: uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it.



LABORATORI DEL GUSTO

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____ residente a _____
in Via _____
e-mail _____ tel _____
Agriturismo/Azienda agricola _____

CHIEDE DI POTER PARTECIPARE ALLE SEGUENTI INIZIATIVE:

- Sabato 7 febbraio: h 16,30-18,30 - Salame:** processo produttivo, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- Sabato 21 febbraio: h 16,30-18,30 - Pancetta e Coppa:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.
- Sabato 28 febbraio: h 16,30-18,30 - I salumi cotti - prosciutto cotto e spalla cotta:** processi produttivi, caratteristiche organolettiche e sensoriali e tecniche di degustazione.

La partecipazione a ciascun incontro è gratuita e limitata a un massimo di **30 partecipanti**.

Qualora il numero di iscrizioni superi i posti disponibili, verrà data priorità ai titolari di agriturismi e aziende agricole. Eventuali esclusioni saranno comunicate telefonicamente; **in assenza di comunicazioni, la partecipazione si intenderà confermata**.

FIRMA _____

Il presente modulo, debitamente compilato, deve essere consegnato presso la Comunità Montana di Valle Camonica - Ufficio Protocollo oppure inviato all'indirizzo e-mail uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it entro il lunedì precedente a ciascun evento, salvo il caso in cui si richieda la partecipazione a più serate.



9° CONCORSO MIGLIOR SALAME DI VALLE CAMONICA

VALORIZZAZIONE DEI SALAMI E SALUMI DI VALLE CAMONICA

L'organizzazione del concorso è attuata in collaborazione con ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) delegazione di Brescia, che effettuerà la valutazione tecnica, tramite una Giuria di esperti assaggiatori di salami.

Ai partecipanti è richiesto il conferimento di 1 salame per ogni valutazione da consegnare esclusivamente nel giorno:

- **Giovedì 5 marzo** dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30

presso la sede della Comunità Montana di Valle Camonica - Ufficio Agricoltura, accompagnato dalla scheda di conferimento e partecipazione debitamente compilata (allegata alla presente locandina).

All'atto della consegna saranno rimosse eventuali etichette o altri segni che possano consentire l'identificazione del produttore. Verrà quindi assegnato un numero identificativo, che sarà comunicato al conferente e riportato nel registro dei partecipanti, il quale resterà riservato fino al momento della premiazione.

La valutazione tecnica da parte della giuria ONAS avverrà secondo l'analisi dei parametri: visivo, olfattivo, gustativo, struttura, equilibrio gusto-olfattivo. La sommatoria dei punteggi dei singoli parametri (max. 100) definirà il punteggio globale del salame e quindi la graduatoria finale.

La premiazione è prevista per il giorno sabato 7 marzo alle ore 17.30 presso la sala assemblee del Consorzio Comuni BIM di Valle Camonica a Breno.

Per Informazioni: Comunità Montana di Valle Camonica – Ufficio Agricoltura:
tel. 0364.324017-19; uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it .





9° CONCORSO MIGLIOR SALAME DI VALLE CAMONICA

SCHEDA DI CONFERIMENTO E PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____
residente a _____ in Via _____
e-mail _____ tel _____

CHIEDE DI POTER PARTECIPARE AL 9° CONCORSO DEL SALAME DI VALLE CAMONICA

Al fine della partecipazione consegno n° 1 salame cui viene assegnato il n° _____, che sarà il numero identificativo in fase di concorso.

La consegna dovrà avvenire nel giorno **Giovedì 5 marzo dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 16.30** presso la Comunità Montana di Valle Camonica – Ufficio Agricoltura.

DICHIARA

di aver preso visione del regolamento e di accertarne i contenuti.

Età del suino: _____ Norcino: _____
data macellazione: ____ / ____ / ____ data di lavorazione: ____ / ____ / ____
giorni di asciugatura: _____
giorni di stagionatura: _____
data consegna: _____
Note: _____

FIRMA _____