



Borgo dell'anno 2007

I Borghi  
più belli  
d'Italia



I più bei borghi  
della Terra



Destinazione italiana vincente  
Edizione 2010



## COMUNE DI MONTE ISOLA

Provincia di Brescia

# Disposizioni e modalità di svolgimento GARA del SALAME 8° EDIZIONE - SABATO 6 APRILE 2024

La gara del salame viene organizzata dall'Amministrazione Comunale di Monte Isola nell'ambito dell'OTTAVA edizione della manifestazione turistico – promozionale “Le Giornate del Gusto – Sua Maestà il Salame di Monte Isola – De.Co”, con la finalità principale di promuovere le eccellenze e le tradizioni del territorio ed in particolare quelle gastronomiche, come il SALAME MONTISOLANO De.Co.

L'evento avrà luogo dalla serata di venerdì 5 aprile al pomeriggio di domenica 7 aprile 2024 nella frazione Cure del Comune di Monte Isola.

La gara per designare il miglior salame di Monte Isola avrà luogo **con inizio alle ore 15 sabato 6 aprile 2024** e la proclamazione del vincitore con la relativa premiazione nella stessa giornata.

Possono partecipare tutti i produttori di salami di suino **residenti nei comuni della zona del Lago d'Iseo, Valle Camonica e della Franciacorta, i cui prodotti siano lavorati sul medesimo territorio e di produzione familiare.**

Per produzione familiare si intendono i salumi “fatti in casa, secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali della propria zona di appartenenza culturale.

**IL SALAME (UNA UNITÀ) OGGETTO DEL CONCORSO DOVRÀ ESSERE CONSEGNATO A PARTIRE DA MARTEDÌ 2 APRILE 2024 E FINO ALLE ORE 12.00 DI VENERDÌ 5 APRILE 2024 PRESSO LA SEGRETERIA COMUNALE, DALLE ORE 09.00 ALLE ORE 12.00**

al fine di consentire il corretto svolgimento delle operazioni di accettazione.

All'atto della consegna verrà rilasciata una ricevuta dell'avvenuta iscrizione alla gara.

La parte di salame non utilizzata per il concorso verrà utilizzata come degustazione durante la manifestazione.

Il salame dovrà essere di medie dimensioni e privo di elementi che possano facilmente identificare il produttore. Si chiede di lasciare il budello sul salame, ritenuto elemento utile per la valutazione da parte della giuria.

**Tali caratteristiche verranno verificate all'atto dell'iscrizione alla gara.**

La carne usata per confezionare il salame deve essere di **solo suino**, con l'aggiunta di aromi naturali (sale, pepe, aglio, ecc.).



## IL PUNTEGGIO

Il punteggio verrà assegnato secondo i seguenti parametri:

<b>ASPETTO VISIVO</b> <b>Colore e aspetto dell'impasto</b>	Da 0 a 15 punti
<b>ESAME OLFATTIVO</b> <b>Più o meno profumato</b>	Da 0 a 20 punti
<b>ESAME GUSTATIVO</b> <b>Salatura speziatura</b>	Da 0 a 50 punti
<b>CONSIDERAZIONI TIPICITA'</b>	Da 1 a 15 punti

## LA GIURIA

I salami verranno giudicati da una giuria composta da *tecnici e buongustai* con il compito di valutare la piacevolezza del gusto di un prodotto genuino legato alla tradizione. In occasione della corrente edizione 2024, la giuria sarà nominata, prima dell'inizio della manifestazione, dall'organizzazione.

## MODALITA' DELLA GARA

All'atto della consegna - iscrizione verranno tolte eventuali etichette e piombature tali da identificare il salame.

Verrà quindi apposto - a cura del personale comunale incaricato ed in modo permanente - un cartellino chiuso e sigillato in busta separata, contenente gli estremi identificativi del produttore. Il prodotto e la busta sigillata saranno inseriti a loro volta in un altro sacchetto che li conterrà entrambi e che sarà quindi numerato con apposita etichetta dalla giuria in occasione della gara.

I salami saranno valutati dalla giuria secondo un **ordine casuale**.

La giuria provvede all'assaggio e alla degustazione di tutti i salami presentati in gara ed a tal fine si riserva la facoltà di effettuare varie sessioni di assaggio e degustazione in tempi e modi differenziati per dare massima garanzia di una corretta degustazione anche a seconda del numero di partecipanti.

La Giuria tecnica è insediata poco prima delle ore 15:00 di sabato 6 aprile 2024 ed opera assegnando i punteggi come da precedente tabella, determinando una graduatoria.

I primi selezionati (numero da stabilire a seconda del totale dei partecipanti) accedono alle finali.

La sommatoria dei punteggi singolarmente acquisiti dalla giuria determinerà il primo classificato.

**Al primo classificato verrà consegnato un buono spesa del valore di cinquecento euro da spendere presso la Macelleria Mazzuchelli di Mazzucchelli Mazia a Monte Isola, unica attività ad aver aderito all'iniziativa.**

Le schede con i punteggi verranno archiviate ed eventualmente messe a disposizione dei partecipanti che ne faranno richiesta scritta alla segreteria comunale.