



CITTÀ DI MONTICHIARI

3° GARA MIGLIORE SALAME NOSTRANO DI MONTICHIARI

E... CENA CON LO SPIEDO DEGLI ALPINI

**SABATO
5 APRILE
2025**

PRESSO:
**TENSOSTRUTTURA
ASS. V. PEZZAIOLI
LOCALITÀ TRIVELLINI**

INIZIO GARA ORE 14:30 PREMIAZIONE ORE 19:45

UFFICIO CULTURA COMUNE DI MONTICHIARI
EVENTI@MONTICHIARI.IT - TEL. 030/9656309



REGOLAMENTO



Città di Montichiari

Art. 1 - PARTECIPANTI

La partecipazione alla gara è gratuita.

Alla gara possono partecipare i produttori a livello familiare (fatti in casa per consumo privato), le aziende agricole e i laboratori che producono per il proprio spaccio, il salame nostrano secondo tecniche, usi e consuetudini tradizionali del territorio al quale il nostro comune appartiene.

Si fissa in 40 il numero massimo dei partecipanti.

Art. 2 - CARATTERISTICHE DEI SALAMI

Per essere ammessi alla gara i salami devono avere una stagionatura minima di 60 giorni e non superiore i 180 giorni. Il peso minimo è di 500 gr.

Se i salami sono stati conservati sottovuoto, il produttore dovrà consegnarli privi di imballaggi.

I salami dovranno essere consegnati privi di elementi che possano facilmente identificare il produttore (etichette, biglietti, etc).

Art. 3 - CONSEGNA DEI SALAMI

Ogni partecipante dovrà consegnare n°2 salami, di cui uno per essere giudicato dalla giuria e l'altro che sarà fatto assaggiare al pubblico partecipante durante la cena che si terrà al termine della gara.

I salami dovranno essere consegnati presso l'Ufficio Cultura del Comune di Montichiari nei giorni di giovedì 3 aprile dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle 18:00 e il giorno venerdì 4 dalle ore 9:00 alle 13:00.

La persona incaricata del ritiro applicherà ai salami in modo permanente un cartellino sigillato contenente un codice identificativo del produttore. I dati del proprietario saranno noti solo al responsabile del concorso.

La persona incaricata del ritiro non farà parte in alcun modo della giuria.

ART. 4 - GARA

Per l'anno 2025 la gara si svolgerà sabato 5 aprile alle ore 14:30 presso la Tensostruttura dell'Associazione V. Pezzaioli in località Trivellini di Montichiari.

ART. 5 - GIURIA

La giuria è composta da n°20 componenti di cui n°12 assaggiatori dell'Organizzazione Nazione Assaggiatori Salumi, n°4 norcini e da n°4 "buongustai" nominati dall'Amministrazione Comunale e sarà suddivisa in n°4 gruppi. Il giudizio della giuria è insindacabile.

I membri della giuria non potranno partecipare alla gara.

ART. 6 - CRITERI DI GIUDIZIO E PUNTEGGIO

Ogni giurato valuterà i prodotti in modo indipendente secondo la scheda di valutazione "Scheda salumi crudi macinati" dell'Associazione ONAS.

ART. 7 - PREMI

Saranno premiati i n°3 migliori salami prodotti a Montichiari e i n°3 migliori salami assoluto.

a seguire cena con

SPIEDO DEGLI ALPINI



Lo spiedo sarà servito in tavola alle **ore 20:00** in punto!
Si prega per tanto di arrivare per le ore 19:30 per accreditarsi in tempo.

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
ENTRO MERCOLEDÌ 2 APRILE**

Info e prenotazioni:

328-9262515

349-4010126

340-2341946

Spiedo,
polenta, vino, salame,
dolce e caffè
€ 20
a persona

Il ricavato dell'iniziativa finanzierà il ripristino e la manutenzione dei monumenti storici di Montichiari dedicati ai caduti nelle guerre.