

## CAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME 2013

Importanti novità nell'edizione del prestigioso concorso organizzato dall'Accademia delle 5T patrocinato dal MIPAAF: oltre al consueto podio e ai premi di categoria, il prossimo anno verrà premiato l'artigiano che ha dimostrato, negli ultimi tre anni consecutivi, una produzione costantemente di altissimo livello per una

gamma di prodotti particolarmente rappresentativa. E ci sarà pure il premio al "salame che piace alla gente", ovvero il più votato da una giuria popolare.

Il bando 2013 è pubblicato integralmente sui siti [www.sapori-italia.it](http://www.sapori-italia.it), [www.accademia5t.it](http://www.accademia5t.it), [www.salumiformaggi.it](http://www.salumiformaggi.it).



## BIO&CHEF: CUOCHI E CHEF A SCUOLA DI BIO

Accademia Bio, la struttura formativa nata dall'accordo tra Banca Etica e FederBio, in collaborazione con Enaip Veneto, dà il via al corso dedicato a chef e cuochi che vogliono approfondire le informazioni, le conoscenze e le tecniche più idonee per servire in tavola piatti a base di prodotti biologici del territorio.

Il primo corso prende il via lunedì 10 dicembre presso La Costigliola - azienda agricola bio di Banca Etica situata in provincia di Padova, associata all'Accademia delle 5T - e si sviluppa in 5 moduli indipendenti dedicati a differenti tipologie di prodotti. Ogni

giornata prevede due moduli formativi, ciascuno dei quali articolato in due parti: una teorica di conoscenza di specifici prodotti agricoli, con l'intervento di alcuni produttori, l'altra pratica in cui chef del calibro di Nicola Cavallaro ("Un posto a Milano"/"Cascina Cuccagna" a Milano), Lorenzo Cogo (ristorante "El Coq" di Marano Vicentino) e Alessandro Miragoli (ristorante "Aretè" di Bolzano) con creatività "interpreteranno" ai fornelli il prodotto protagonista. La quota di iscrizione (50 Euro) consente di assistere alla prima giornata del corso. La partecipazione ai singoli incontri ha un costo di 150



Euro, mentre l'intero pacchetto di lezioni ha un costo di 400 Euro. Per informazioni: Daniela Dal Zotto c/o CSF Enaip di Vicenza Tel. 0444/541905 [daniela.dalzotto@enaip.veneto.it](mailto:daniela.dalzotto@enaip.veneto.it)

## ASSAGGI DI CULTURA, LUOGHI, SAPORI A TREVISO

Si è svolta Giovedì 8 novembre, presso il negozio biologico La Spiga d'Oro di Treviso, una serata di degustazione e letteratura. Giorgio Battistella, appassionato conoscitore di Dante e della sua opera, ha selezionato e recitato a memoria piccoli brani della Divina Commedia, in-

trodotti con semplicità per un facile accesso anche ai "non addetti". Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T, ha condotto una lezione/degustazione sull'olio extra vergine d'oliva, seguita dall'assaggio delle zuppe toscane biologiche dell'azienda agricola Le Piagge, socia dell'Accademia delle 5T.



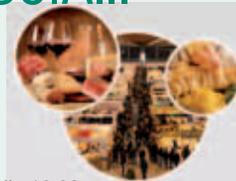
## L'ACCADEMIA DELLE 5T A GOLOSITALIA, A BRESCIA...

Golositalia, fiera dedicata alle eccellenze del settore enogastronomico, della ristorazione e delle attrezzature professionali, si svolgerà nel complesso Brixia Expo - Fiera di Brescia SpA Via Caprera, 5 - Brescia (BS) **dall'8 all'11 Febbraio 2013**.

L'Accademia delle 5T parteciperà con un'area "Isola dell'Accademia delle 5T" di mq 42, riservata ai propri soci. La fiera sarà aperta al

pubblico e a operatori del settore nazionali e internazionali, per consentire agli espositori di vendere direttamente in fiera e contemporaneamente sviluppare importanti ordini e contatti commerciali. Le aziende espositrici saranno 350, suddivise in 6 aree tematiche: food, wine, beer, ristorazione, attrezzature professionali e turismo enogastronomico.

Orario di apertura:  
8-9-10-11 febbraio,  
da venerdì 8  
a domenica 10  
dalle 10:00 alle 22:30,  
lunedì 11 dalle 10:00 alle 18:00.  
Ingresso per il pubblico: 4,00 Euro  
Per informazioni: [www.goloitalia.it](http://www.goloitalia.it)



## ...E A CUCINARE, A PORDENONE FIERE

Una nuova fiera dedicata al mondo dell'agroalimentare italiano di qualità e ai professionisti dell'ospitalità ci aspetta a Pordenone Fiere **dal 22 al 25 marzo 2013**. "Cucinare" vuole unire il pubblico di appassionati della gastronomia e del prodotto tipico a quello professionale, composto da chef e ristoratori. Quattro giorni durante i quali le aziende agricole, le cantine e i consorzi vitivi-

nicoli, i distributori, le aziende produttrici di attrezzature per la ristorazione e per la tavola potranno esporre, far assaggiare e vendere i propri prodotti, oltre a sviluppare nuovi contatti commerciali e incontrare, oltre al pubblico di gourmet, chef e stampa specializzata. **L'Accademia delle 5T sarà presente a "Cucinare" con uno spazio espositivo privilegiato, all'interno del**

**CUCINARE**  
PER PIACERE, PER MESTIERE

Fiera di Pordenone  
22 - 25 marzo 2013

quale alcune aziende associate presenteranno le proprie produzioni di eccellenza. La manifestazione si svolgerà da Venerdì 22 Marzo a Lunedì 25 Marzo 2013. L'orario sarà continuato dalle 10.00 alle 20.00  
Per informazioni: [www.cucinare.pn](http://www.cucinare.pn)