

CONFERENZA ONAS

- I SALUMI DELLE MARCHE
- “LA COPPA DELLE COPPE”: Premio per la miglior coppa di testa delle marche e per il miglior abbinamento con un vino marchigiano
- I MAGNIFICI 4 DELLA NORCINERIA FABRIANESE

IL PANEL PER LA VALUTAZIONE DELLE COPPE E DELL'ABBINAMENTO



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Compilare una domanda per ogni salume in gara

IL SOTTOSCRITTO (RAGIONE SOCIALE) _____

VIA _____ CITTÀ' _____ TEL. _____

presa visione del regolamento, chiede di partecipare al concorso e dichiara:

NOME DEL NORCINO: _____

DATA DI PRODUZIONE DELLA COPPA : _____

PARTI DEL SUINO UTILIZZATE: _____

ALTRE CARNI UTILIZZATE: _____

COADIUVANTI TECNOLOGICI NATURALI (non sono ammessi quelli chimici):

- SALE (cloruro di sodio) , quantità per kg di carne, grammi
- PEPE MACINATO , quantità per kg di carne, grammi.....
- NOCE MOSCATA SI , NO
- CANNELLA SI , NO
- BRODO DI COTTURA SI , NO
- "SAPORITA" SI , NO
- AGLIO SI , NO
- OLIVE SI , NO
- PISTACCHI SI , NO
- MANDORLE SI , NO
- PINOLI SI , NO
- FOGLIE DI ALLORO SI , NO
- DISTILLATI SI , NO , SE SI INDICARE QUALE _____
- SUCCO DI LIMONE SI , NO
- SCORZE DI ARANCIO SI , NO
- VINO SI , NO , SE SI INDICARE IL COLORE _____
- VINO COTTO SI , NO
- ALTRO _____

1° COTTURA DELLE CARNI IN:

ACQUA SEMPLICE, ACQUA SALATA, ACQUA SALATA E AROMATIZZATA CON.....

DURATA DELLA COTTURA: ORE _____

2° COTTURA EVENTUALE: ORE _____

ASCIUGATURA: N° ORE ____ SOTTO PESO, APPESA, TEMPERATURA AMBIENTE GRADI _____,

INSACCATURA:

BUDELLO VACCINO , BUDELLO SUINO ALTRO

si impegna a far giungere a proprie spese

N. 1 sufficiente trancio di coppa evidenziante l'intera forma, e almeno una parte della superficie esterna, al seguente indirizzo: Sala Parrocchiale - Sant'Andrea di Suasa, entro le ore 15.00 del 17/01/2015.

Una copia della presente scheda dovrà accompagnare la coppa, che non dovrà avere segni di riconoscimento non asportabili dalla superficie esterna.

Data _____

firma _____

(Progetto di Piergiorgio Angelini per AIS MARCHE)

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE



MARCHE SETTENTRIONALI:
PORZIONE DI COPPA O
TORTELLA O TORTA DEL
MAIALE DEL MONTEFELTRO

MARCHE SETTENTRIONALI: particolare della coppa del Montefeltro





MARCHE
SETTENTRIONALI:
COPPA DELLA
MASSA TRABARIA

MARCHE CENTRALI: COPPA DEL SENIGALLIESE



MARCHE CENTRALI:
COPPA DEL
FABRIANESE





MARCHE CENTRALI:
COPPA DELLO JESINO

MARCHE CENTRALI:
COPPA
DELL'ANCONETANO





MARCHE PICENE:
COPPA DEL MACERATESE

MARCHE PICENE: COPPA DEL FERMANO



MARCHE PICENE: COPPA DELL'ASCOLANO

Coppa vincitrice:

Norcino D'Alessio Maurizio
San Benedetto del Tronto.



COPPE FUORI CONCORSO



COPPE FUORI CONCORSO



PORZIONI IN
DEGUSTAZIONE



ANTICHI MARCHINGEGNI PER SCHIACCIARE LE COPPE





I VINI IN ABBINAMENTO



MIGLIOR VINO IN ABBINAMENTO

Marche Rosato IGT Spumante
Metodo Classico da uve
Vernaccia Nera di Serrapetrona
azienda FONTEZOPPA di
Civitanova Marche MC

I MAGNIFICI 4 DELLA NORCINERIA FABRIANESE

1. SALAME DI FABRIANO

2. CAMPANACCIO

3. LONZINO "DEL PADRONE"

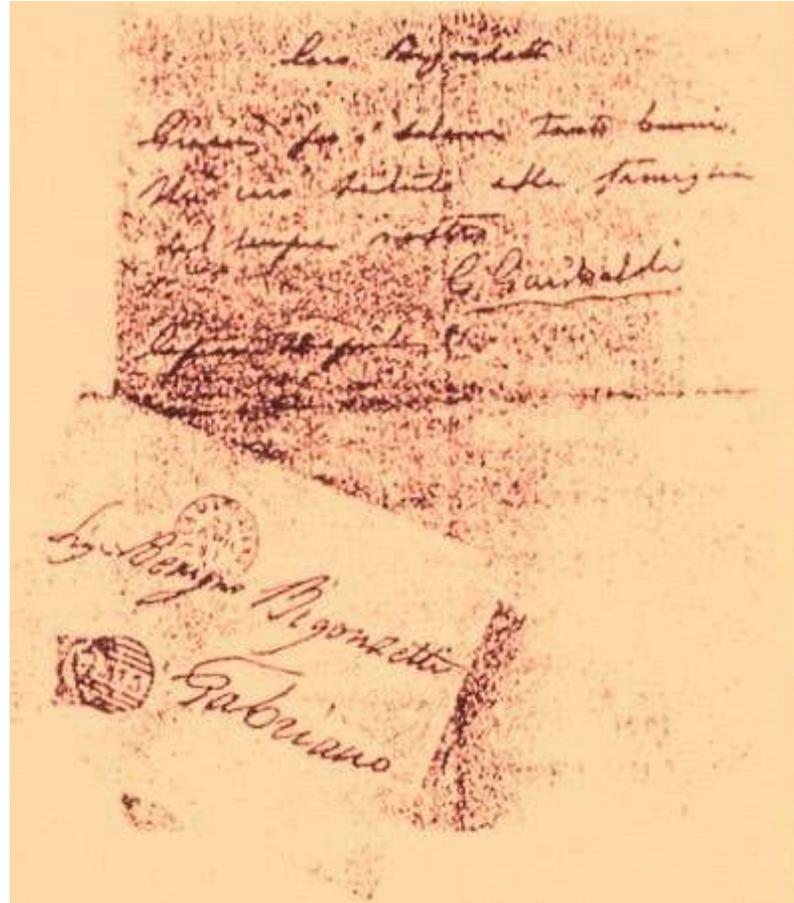
4. PANCETTA OCCHIATA

SALAME DI FABRIANO





UN GRANDE ESTIMATORE DEL SALAME DI FABRIANO



CAMPANACCIO DI FABRIANO





LONZINO “DEL PADRONE”

Solo i proprietari terrieri,
“padroni”, potevano conservare il
prezioso lardo con cotenna
dando vita ad un salume di
grande qualità gusto-olfattiva

PANCETTA OCCHIATA DI FABRIANO

La pancetta conciata viene
avvolta strettamente intorno ai
due filetti del suino conciati
separatamente



CENTRO STORICO DI FABRIANO



PANORAMICA DI FABRIANO



GRAZIE A TUTTI PER
L'ATTENZIONE

