

# 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 \_\_\_\_\_

# SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

# SCHEDA VALUTAZIONE E ANALISI SENSORIALE DELLE COPPE

## SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA COPPA - COPPA DI TESTA - TORTELLA DELLE MARCHE

CAMPIONE N°.....DATA DI PRODUZIONE.....			INSEMPRECI ENVI	SIFTE CENTE	DISCRETO	BRONO	OTTIMO	ECCEZIO NALE
NOME DEL GIURATO.....								
VISTA ESTERNO	FORMA	POSITIVO: cilindrica - cilindrica/schiacciata - rotondeggiante NEGATIVO: informe	5	6	7	8	9	10
	TATTO	POSITIVO: elastico NEGATIVO: duro - rugoso - rigido						
VISTA INTERNO	COLORE	POSITIVO: marroncino con striature bianche ed eventuali macchie verdi (pistacchi - olive, foglie di alloro) NEGATIVO: bruno scuro - rosso vivo - biancastro	5	6	7	8	9	10
	ASPETTO	POSITIVO: lucido - vivo NEGATIVO: opaco - smorto						
OLFAT- TO	PROFUMI	POSITIVO: intenso - aromatico - speziato - fragrante - complesso NEGATIVO: fumo - alcol - animale (cotica sporca) - aromi artificiali - brodo sporco	5	6	7	8	9	10
GUSTO/OLFATIVO/TATTO	EQUILIBRIO SAPORIFICO (DOLCE - ACIDO - SALATO- AMARO - UMAMI)	POSITIVO: equilibrio fra tendenza dolce, sapidità e leggera acidità NEGATIVO: acido - amaro - salato						
	EQUILIBRIO GUSTATIVO (PERCEZIONI CHIBCO-TATTILI grassezza, collosità, untuosità, piccantezza ecc...)	POSITIVO: leggera collosità e grassezza, gusto di buona carne lessata e di buon brodo pulito NEGATIVO: eccessiva grassezza - collosità - gelatinosità - gusto di carne lessata vecchia e di brodo poco pulito						
	EQUILIBRIO AROMATICO - SPEZIATO (AROMI DI BOCCA)	POSITIVO: aromi in equilibrio fra loro con leggera prevalenza del pepe NEGATIVO: alcuni aromi dominano gli altri	5	6	7	8	9	10
	CONSISTENZA ALLA MASTICAZIONE	POSITIVO: compatto/elastico NEGATIVO: molliccio - gelatinoso - duro						
	PERSISTENZA GUSTO - OLFATIVA/RETROLFAT TO	POSITIVO: piacevole, lunga, aromi positivi NEGATIVO: poco persistente, aromi negativi	5	6	7	8	9	10
TOTALE PARZIALE								
CONSIDERAZIONI FINALI			5	8	11	14	17	20
ARMONIA GENERALE - QUALITA' COMPLESSIVA - CORRISPONDENZA DI TUTTI GLI ASPETTI DELL'ANALISI								
NOTE.....			TOTALE					
.....								
.....								
.....								





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

---



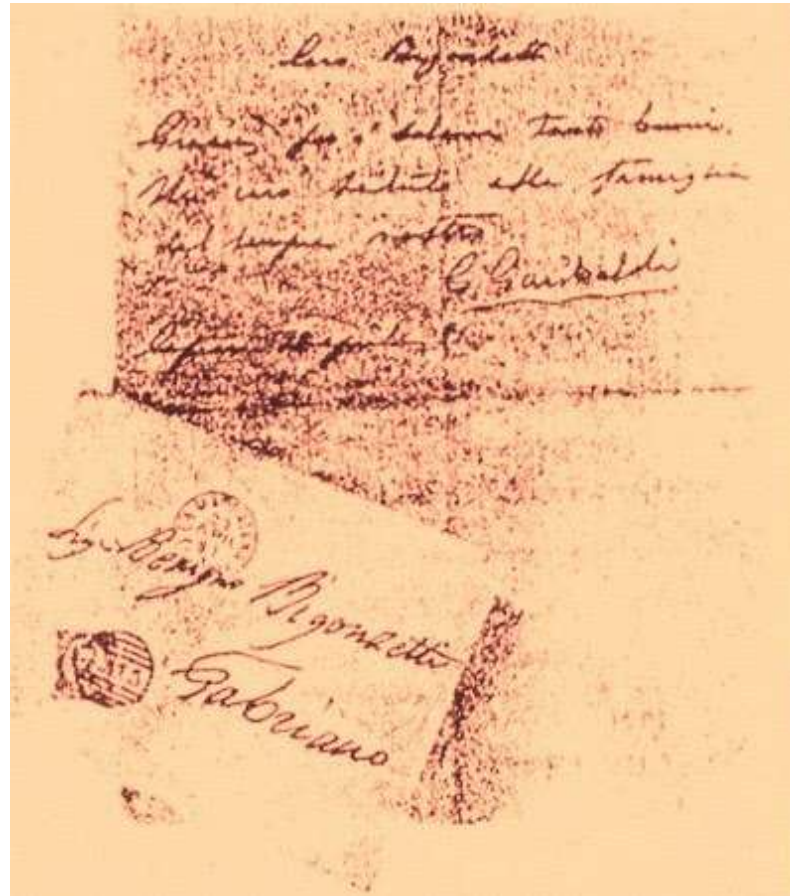
# SALAME DI FABRIANO







# 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

