

## A Troia si produce uno dei salami più buoni d'Italia

Scritto da Foggia Città aperta news  
Martedì 30 Settembre 2014 15:50

---

*La 'Salumi Giannelli' in semifinale alla nona edizione del "Campionato Italiano del Salame".*



Una eccellenza tutta troiana, raggiunge la ribalta nazionale. Si tratta dei prodotti della "Salumi Giannelli", che nelle scorse settimane hanno raggiunto il prezioso traguardo della semifinale nella nona edizione del "Campionato Italiano del Salame".

### IL CONCORSO

20 su 180 partecipanti, questo il numero delle eccellenze giunte in semifinale dalle più prestigiose salumerie di tutta Italia, iscritte alla IX edizione del "Campionato Italiano del Salame". Tra queste una tutta troiana, quella targata Salumi Giannelli, da anni marchio di assoluta qualità e punto di riferimento per il territorio. L'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza e Tracciabilità), con la preziosa presenza di un partner istituzionale quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ha organizzato il prestigioso concorso nazionale per premiare i migliori salami d'Italia, non solo più buoni e genuini, ma anche più coerenti con la tradizione del loro territorio.

### I CRITERI

## A Troia si produce uno dei salami più buoni d'Italia

Scritto da Foggia Città aperta news  
Martedì 30 Settembre 2014 15:50

---

In concorso i salumi crudi composti di carne magra e grassa macinata o tagliata a coltello e insaccata in budello o vescica naturali, sia quelli denominati "salame" sia prodotti affini. Ammessi al concorso solo prodotti regolarmente in vendita nel rispetto delle norme di legge e privi di additivi chimici o qualunque elemento che alteri tempi di stagionatura e fermentazione. Sono permessi, invece, spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore.

### LA GENUINITA'

Obiettivo del concorso, motivo per cui i salumi Giannelli sono riusciti a distinguersi, il monitoraggio dei prodotti autentici e genuini sul mercato, incentivo a non utilizzare additivi, corretta informazione al pubblico, formazione degli addetti ai lavori, sviluppo di azioni didattiche presso Istituti Universitari, Alberghieri e scolastici in genere.

### GIANNELLI

Lo storico marchio troiano da sempre sottolinea l'assoluto rispetto per la tradizione, con l'assoluta assenza nella preparazione e conservazione delle carni di espedienti chimici, che sono invece sostituiti da elementi naturali quali miele, vino, aglio e peperone dolce. Ciascuno di questi ha una specifica proprietà che contribuisce a rendere il salume microbiologicamente stabile e sicuro nel tempo. In particolare l'utilizzo del miele sostituisce gli acidificanti, permettendo l'abbassamento del pH, il vino, l'aglio e il peperone dolce sono ottimi antibatterici e antiossidanti. Oggi la produzione industriale ottimizza i processi a favore della quantità, utilizzando dei coadiuvanti nella preparazione dei salumi, a scapito della qualità. La produzione tradizionale di Giannelli esclude totalmente l'utilizzo dell'E300, dell'E250 e di tutti gli elementi sintetizzati chimicamente, sostituendoli con equivalenti naturali, permettendo l'affinatura e produzione di salumi capaci di far riaffiorare gusti e profumi del passato.

[Video Casa Convì con l'intervista a Raffaele Giannelli da 4' e 40" Si parla anche del nero di Troia.](#)