

Si è svolto venerdì sera il “gioco del salame”

## Il miglior è delle Calandre

L'edizione 2007 della manifestazione “Gioco del salame”, che si è tenuta venerdì 20 aprile in 14 aziende agrituristiche mantovane, dislocate uniformemente su tutto il territorio provinciale, si è chiusa con l'affermazione dei salami dell'azienda agricola ostigliese “Le Calandre”, di **Mariangela Zaldini**, che ha ottenuto 2.411 punti.

Al secondo posto l'azienda agricola Corte Valle San Martino dei f.lli **Mezza di Moglia** che ha ottenuto 2.349 punti.

Al terzo posto i salami dell'azienda agricola Stoffi di **Emanuele Papotti** di San Giacomo delle Segnate, con 2.248 punti. Seguono Corte Caselline di **Cristian Lindiri** di Asola con 2.301 punti, Corte Trieste dei f.lli **Azzini di Casaloldo**, con 2.108 punti, l'azienda agricola Mattioli di **Luca Mattioli** di San Michele in Bosco, con 2.042 punti, e Ca' Roma, di **Michele e Carlo Campagnari** di Volta Mantovana, con 1.947.

I numerosi convenuti che hanno partecipato alla sesta edizione di questa avvincente degustazione cieca e comparata, hanno potuto degustare i salami di 7 degli 11 produttori di Salam casalin dei contadini mantovani. I salami in gara sono stati ottenuti da suini macellati in dicembre, e hanno subito, quindi, un processo di stagionatura di circa 5 mesi.

Le caratteristiche emerse dai risultati delle votazioni hanno evidenziato, in generale, un altissimo livello qualitativo del prodotto a testimonianza del forte impegno dei pro-



duttori mantovani per la realizzazione di salami contadini d'eccellenza.

La produzione annua supera ormai i 400 quintali per un valore di 600.000 euro a riprova del crescente interesse dei consumatori.

I salami contadini possono essere acquistati direttamente in azienda agricola, attraverso il portale [www.agriturismo-mantova.it](http://www.agriturismo-mantova.it) e al mercato contadino di Mantova, il sabato mattina, dalle 8 alle 13.

In occasione della manifestazione “Il gioco del salame”, presso l'azienda agrituristica **Gandolfi Roberto**, si è tenuta

una cena conviviale a cui hanno partecipato l'assessore all'agricoltura della Provincia di Mantova, **Maurizio Castelli**, il presidente della cantina di Quistello, **Luciano Bulgarelli**, il sindaco di Roncoferraro, **Candido Roveda**, ed il direttore del Consorzio agrituristico mantovano, **Marco Boschetti**, che ha sottolineato come la maggior parte dei produttori di salami contadini sia giovane, per cui questo prodotto di eccellenza costituisce uno strumento ed una opportunità per l'insediamento ed il ricambio generazionale in agricoltura. A volte si tratta di vere e proprie scelte di vita, come nel caso del primo e del terzo classificato, che provengono da esperienze extra agricole ma che hanno saputo coniugare entusiasmo e determinazione, conseguendo ottimi e contribuendo con ciò al rinnovo generazionale dei norcini ed alla continuità di questa antica maestria. L'assessore Castelli, dal canto suo, ha sottolineato l'importanza delle produzioni di nicchia e della sinergia con le produzioni industriali e artigianali di salame mantovano.