



CONCORSO REGIONALE
SALUMI *di* CALABRIA
Edizione 2026 - "Città di MORMANNO"

REGOLAMENTO

Art. 1

Ente organizzatore

La Regione Calabria, l'Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese (ARSAC) e l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS), in collaborazione con il Consorzio di Tutela Salumi di Calabria D.O.P., il Comune di Mormanno e il GAL Pollino, organizzano l'edizione 2026 del Concorso per l'assegnazione del premio "SALUMI DI CALABRIA" ai migliori prodotti di salumeria realizzati sul territorio della Regione Calabria.

Art. 2

Scopi

Il Concorso si propone lo scopo di:

- valorizzare i prodotti maggiormente identificativi della salumeria regionale e che meglio sanno interpretare la tradizione, in coerenza con le istanze, la storia e le caratteristiche espresse dal territorio di riferimento;
- favorire la conoscenza dei prodotti di salumeria provenienti dal territorio della Regione Calabria e di rafforzarne la presenza sui mercati regionali, nazionali ed esteri;
- stimolare i produttori verso un percorso di costante miglioramento qualitativo del proprio prodotto attraverso il dialogo con altre imprese e il confronto con una giuria composta da giudici ad elevata specializzazione tecnica.

Art. 3

Prodotti partecipanti

Il Concorso è riservato a tutti i **prodotti carnei salati crudi** a pezzo anatomico intero (Capocollo, Pancetta, Lardo, Lonzardo, Filetto), a carne trita (Soppressata e Salsiccia) e spalmabili (Nduja), nonché ai **prodotti carnei salati cotti** a carne trita (Mortadella), realizzati all'interno del territorio della Regione Calabria nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

In particolare, sono ammessi al concorso i Salumi, derivanti da suini di razza autoctona Calabrese e da razze convenzionali, riconducibili alle seguenti categorie:

I Categoria - Salumi a pezzo anatomico intero: Capocollo;

II Categoria - Salumi a pezzo anatomico intero: Pancetta;

III Categoria - Salumi a pezzo anatomico intero: Lardo, Lonzardo, Filetto;

IV Categoria - Salumi da carne trita: Soppressata;

V Categoria - Salumi da carne trita: Salsiccia

VI Categoria - Salumi da carne trita spalmabili: Nduja;

VII Categoria - Salumi cotti da carne trita: Mortadella.

Nell'ambito di ciascuna Categoria i prodotti a Denominazione d'Origine o da suino Nero Calabrese concorreranno separatamente.

Art. 4

Imprese partecipanti

La partecipazione al Concorso è riservata alle aziende presenti con proprie unità produttive sull'intero territorio della Regione Calabria. In particolare, il Concorso è riferito a tutti i produttori, singoli o associati, autorizzati alla trasformazione della materia prima di cui all'art. 3.

Sono ammessi solo prodotti di aziende presenti sul mercato o anche commercializzati con le modalità della vendita sia diretta che indiretta, nonché etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Art. 5

Modalità di partecipazione e termini di presentazione

La partecipazione al Concorso è **gratuita** ed è subordinata alla compilazione dell'apposita domanda di iscrizione allegata al presente regolamento. Tale documentazione dovrà essere inviata entro **domenica 11 ottobre 2026** esclusivamente via email all'indirizzo calabria@onasitalia.org

Ogni azienda potrà partecipare con **un massimo di n. 3 prodotti**, appartenenti anche alla stessa categoria, con i seguenti quantitativi:

Categorie I - III: due campioni, appartenenti allo stesso lotto, non affettati, per una grammatura complessiva di almeno 1,5 kg;

Categorie IV e V: due campioni appartenenti allo stesso lotto, non affettati, per una grammatura complessiva di almeno 600 grammi;

Categoria VI: due campioni appartenenti allo stesso lotto, confezionato in involucro o apposito contenitore, per una grammatura complessiva di almeno 500 grammi;

Categoria VII: due campioni appartenenti allo stesso lotto, confezionati in involucro, non affettati, per una grammatura complessiva di almeno 1 kg.

I prodotti dovranno essere:

- accompagnati da un'etichetta attestante la tracciabilità (numero di lotto, data di produzione e data di scadenza);
- dettagliati nella Scheda di partecipazione (in allegato).

Art. 6

Giuria

La valutazione sensoriale dei salumi iscritti al concorso sarà effettuata da una giuria tecnica costituita da Maestri Assaggiatori e Tecnici Assaggiatori esperti ONAS e da esperti sensoriali dell'ARSAC. Il panel tecnico potrà essere integrato con esperti regionali di analisi sensoriale con provata esperienza nella matrice Salumi.

Gli stessi decreteranno insindacabilmente l'ammissione alla valutazione finale per l'individuazione dei prodotti classificati 1°, 2° e 3° posto per ogni categoria di riferimento.

Inoltre, sarà costituito un secondo gruppo di giurati tra esperti di altre matrici, individuati sul territorio a cura di ONAS sulla base di una griglia di requisiti tecnico-professionali. Tale secondo gruppo sarà incaricato di formulare una valutazione di gradimento dei prodotti che decreterà quelli ritenuti meritevoli dell'assegnazione di un *Premio di Gradimento* per ogni categoria di riferimento.

Art. 7

Modalità di consegna dei campioni

Tutti i prodotti dovranno essere confezionati sottovuoto ed essere consegnati a mano o inviati in porto franco, tramite pacco celere o corriere espresso, al seguente indirizzo:

Concorso Salumi di Calabria 2026
All'attenzione di Martino Convertini
Sede ARSAC
Viale Trieste 91
87100 Cosenza

Al fine di evitare disparità nelle tempistiche di stoccaggio i prodotti dovranno pervenire **tassativamente nella settimana tra il 26 ottobre e il 1 novembre 2026**, pena l'esclusione dal Concorso.

In nessun caso gli Organizzatori saranno responsabili del mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

Art. 8

Fase di valutazione

I prodotti pervenuti saranno opportunamente anonimizzati con un codice alfanumerico al fine di garantirne l'anonimato.

La Giuria provvederà a valutare i campioni iscritti al Concorso utilizzando le relative Schede di analisi sensoriale ONAS.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

Potranno concorrere all'assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio sensoriale di almeno 75/100.

Art. 9

Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti al Concorso non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

I giudizi espressi dalla Giuria nel corso delle valutazioni saranno in ogni caso verbalizzati. Nei giorni successivi alla manifestazione i responsabili di ONAS saranno disponibili ad incontrare singolarmente i produttori che dovessero presentare eventuali richieste di approfondimento.

Art. 10

Categorie dei premi

Verranno premiati:

- i primi 3 classificati per ciascuna delle categorie in concorso, come indicato all'art. 3 del presente Regolamento,

e, a prescindere dalle Categorie:

- i primi 3 prodotti meritevoli dell'assegnazione del Premio di Gradimento, come indicato all'art. 6 del presente regolamento;
- il migliore tra i prodotti realizzati da impresa ad alta sostenibilità ambientale;
- il migliore tra i prodotti realizzati da micro o piccole imprese composte da giovani con un'età compresa tra i 18 e i 35 anni.

*Inoltre, verrà assegnato il **Premio Speciale “Francesco MONACO”** al Salume che avrà ottenuto il punteggio più alto tra tutti i prodotti in concorso.*

La Giuria si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni e di assegnare alla stessa impresa premi per categorie diverse.

La cerimonia di consegna dei riconoscimenti, costituiti da una Certificazione ONAS, si svolgerà nella città di MORMANNO **sabato 14 novembre 2026** alle ore 10:00 a chiusura del Convegno “I Salumi di Calabria e la valorizzazione della filiera norcina”.

Art. 11

Strumenti di valorizzazione e pubblicità

Dell'assegnazione dei premi sarà data comunicazione a mezzo stampa, anche specializzata, sia in formato cartaceo che digitale.

L'elenco dei vincitori sarà diffuso sul sito ONAS nella sezione dedicata al Concorso e sarà menzionato in un numero speciale del periodico digitale di settore *ONAS Review*.

Inoltre, i prodotti premiati saranno valorizzati da ONAS in occasione di specifici eventi organizzati e/o promossi in collaborazione con ARSAC o autonomamente, attraverso le proprie Delegazioni regionali, sull'intero territorio nazionale nel corso del 2027.

Art. 12

Disposizione finale

La copertura finanziaria della rassegna è garantita dagli Enti organizzatori. Pertanto, la partecipazione dei Produttori al Concorso è gratuita e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura ad eccezione della piena adesione al presente regolamento.

Il referente della manifestazione è il Funzionario ARSAC Martino Convertini, Maestro Assaggiatore ONAS calabria@onasitalia.org

Allegato: Scheda di partecipazione