

**RASSEGNA STAMPA**  
**LUNEDI' 22 APRILE 2024**

## **IL PICCOLO**

Data: 22/04/2024  
Pagina: 20

**ROMANS D'ISONZO**

# **Alla Festa del Salame il norcino Franco conquista i primi 5 posti**

**Edo Calligaris / ROMANS**

Giacomo Turus, nativo di Farra ma residente a Romans d'Isongo, si è aggiudicato la 34ma edizione della "Festa del salame" di Romans. Ha presentato un insaccato preparato dal norcino locale Massimo Franco, un autentico artista nella lavorazione delle carni, visto che i primi cinque salami classificati li aveva preparati lui. Non era mai successo prima in questa manifestazione culinaria, una delle più datate della zona, avviata nel 1987 ed ininterrottamente proposta ogni anno nel capoluogo o nella frazione di Versa, fino all'arrivo della pandemia.

Mancava, quindi, dal 2019



**I salami in gara a Romans**

ed è stata riproposta dalla Pro loco col patrocinio del Comune ed il sostegno di Bcc Vg e Cassa Rurale Fvg. Stavolta si è tenuta al ristorante "L'Officina del mare", dove si è snodata con rinnovato entusiasmo ed è stata seguita da una folta partecipazione di consumati

buongustai. Sono stati 24 i salumi, considerati tutti di buona qualità, presentati da produttori provenienti pure dal Cividalese e, uno, dalla Croazia. La classifica di merito è stata composta da una collaudata giuria composta da 20 persone suddivise in 5 tavoli, che ha esaminato con molta accortezza gli insaccati, assegnando loro un voto per ogni peculiarità che veniva richiesta dal regolamento: aspetto esterno, aspetto interno, profumo, aroma/sapore e consistenza alla masticazione.

Nella classifica il salame di Giacomo Turus col norcino Massimo Franco (premiati con le targhe del Comune e della Pro loco) ha preceduto quelli di Elida Klinec di Gradisca, sempre con il norcino Franco (premiato con la targa della Bcc Vg), di Maurizio Scians di Gradisca e Franco (targa della Bcc Vg), di Silvio Canciani di Corona e Franco e dello stesso Massimo Franco, che si è presentato in doppia veste. Per loro la targa dell'"Officina del mare". —

©IPRODUZIONEEDITORIALE