



**italyfromitaly**  
ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE



HOME CIBO ▾ EVENTI ▾ RICETTE ▾ RISTORAZIONE ▾ VINI ▾ SALUTE ▾ TURISMO ▾ VARIE ▾





## Salame di Varzi

**IL SALAME DI VARZI DOP, UNA CRESCITA CHE NON SI ARRESTA: +12,8 IN QUANTITA'**

**Oltre mezzo milione i Salami DOP prodotti**

L'eccellenza della salumeria dell'Oltrepò Pavese, il Salame di Varzi Dop (Denominazione di Origine Protetta), continua crescere nella produzione. Nel 2016 sono stati 471.023,76 i chili di Salame certificato, con un aumento del 12,8% rispetto al 2015. I Salami di Varzi DOP sono stati 515.63

3 (+14,5%), prodotti perlopiù nel formato di piccola pezzatura, più adatti al consumo domestico. Sul fronte del preaffettato il numero è stabile con circa 60.000 vaschette.

*"Il consumatore si sta indirizzando a richiedere salami più piccoli. Sicuramente perché riesce a conservarli meglio e non va incontro allo spreco. In più è sicuramente più gustoso mangiarlo fresco e al momento"* ha affermato **Fabio Bergonzi**, Presidente del Consorzio di tutela del Salame di Varzi.

Il Salame di Varzi oggi è conosciuto e apprezzato in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Veneto ma il Consorzio sta cercando di aumentare la sua diffusione anche grazie ad un accordo fatto con l'Associazione **"La strada dei vini e dei sapori dell'Oltrepò"** che promuove l'abbinamento tra il vino e il nobile salume.

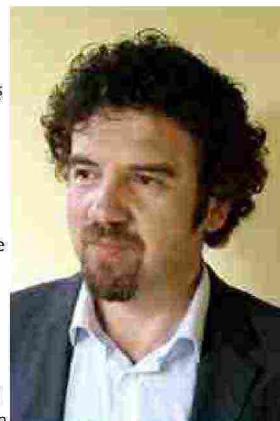
Il Salame di Varzi deve la sua qualità al dosaggio ottimale degli ingredienti accuratamente scelti, alle tecniche di lavorazione contadina che si sono affinate attraverso i secoli, pur mantenendo la loro originalità, e anche alla conformazione del territorio, favorito da quel micro-clima montano tipico della Valle Staffora tra la brezza marina ligure e l'aria fresca di montagna. L'insieme di queste condizioni ha permesso ai produttori di sfruttare l'instaurarsi di particolari processi enzimatici e la trasformazione biochimica del prodotto per il quale vengono utilizzate le parti più nobili del maiale, secondo le proporzioni stabilite dal Disciplinare di produzione. Salame a grana grossa, compatta, con la parte grassa ben bilanciata e di colore bianco, questa eccellenza per essere degustata al meglio, deve essere tagliata a fette spesse per cogliere a pieno l'aroma fragrante, leggermente speziato, così come la sua morbidezza, la delicatezza e dolcezza.

Un prodotto quindi che piace e che viene apprezzato dai consumatori grazie ad una produzione che segue le stesse ricette e procedimenti di un tempo. A seconda del periodo e del luogo di stagionatura il prodotto presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa. Il sapore è dolce e delicato.

### La storia del Salame di Varzi

Le origini del Salame di Varzi risalgono a tempi antichissimi. La tradizione vuole infatti che già i Longobardi utilizzassero il salame come alimento preferito durante le proprie trasmissioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbie proprietà nutritive.

Successivamente il Salame di Varzi approdò nel XIII secolo alle tavole dei signori Malaspina che lo assunsero quale



alimento nobile e prelibato, riservato agli ospiti più illustri della propria tavola. Nei secoli successivi, il Salame di Varzi prese via via a diffondersi tra il popolo: con la diffusione dell'allevamento suino, anche i contadini e gli agricoltori presero a consumare salame, disponibile in maggiori quantità. Il Salame di Varzi diventò così un alimento sempre più presente sulle tavole.

#### Descrizione del prodotto

Il Salame di Varzi è realizzato con carne di suino macinata e sapientemente mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. Nella lavorazione del Salame di Varzi, vengono impiegati diversi tagli di carne, anche le parti migliori come la coscia. La materia prima è attentamente ed accuratamente selezionata per conferire al prodotto stagionato le caratteristiche di morbidezza e profumo che lo contraddistinguono. Al taglio si presenta di forma allungata (intendendo la forma della fetta del salame che deve essere tagliato a becco di clarinetto), consistenza tenera e colore rosso vivo. Il sapore è tipicamente dolce e delicato e si combina ai profumi e agli aromi fragranti e caratteristici strettamente condizionati dai tempi di stagionatura.



#### Informazioni nutrizionali

Ricco di proteine nobili e sali minerali, il Salame di Varzi DOP ben si adatta ai moderni stili alimentari e alle diverse occasioni di consumo, arricchendole di gusto e sapore.

#### Il Consorzio di tutela del Salame di Varzi

Il Consorzio inizialmente volontario si è costituito nel giugno del 1984 con lo scopo di conseguire il riconoscimento della Denominazione di Origine, nonché di svolgere attività promozionale, di vigilanza, di tutela e garanzia del prodotto. Vanta 12 produttori aderenti. Dal 2001 il Salame di Varzi DOP è certificato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; i controlli vengono eseguiti dall'Istituto Parma Qualità.

Il Consorzio è stato riconosciuto di Tutela con decreto dal MIPAAF il 28/01/2009.



[Iscriviti ora](#)

Non facciamo spam.  
Rispettiamo la tua privacy!