



## Attualità Oltre mezzo milione i salami VARZI DOP prodotti

*Eccellenza della salumeria dell'Oltrepò Pavese, il Salame di Varzi DOP continua a 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 515.633 (+14,5%), prodotti principalmente 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, legger-

mente speziato, così come la sua morbidezza, la delicatezza e dolcezza.

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 tutti i tagli di carne, anche le parti migliori, come la coscia. La materia prima è attentamente e 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, delicato, e si combina ai profumi e agli aromi fragranti nonché caratteristici, strettamente condizionati dai tempi di staginatura.

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. Oggi vanta 9 soci dei complessivi 12 produttori.