



italy from italy
ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE



HOME FOOD ▼ RICETTE ▼ RISTORAZIONE ▼ SALUTE ▼ VARIE ▼ VINI ▼

Cerca nel sito...



LINK AZIENDA NEWSLETTER COLLABORA REIKI

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Salame di Varzi

Non solo vino: l'Oltrepò Pavese è anche Salame di Varzi DOP

Sono positivi i dati economici resi noti dal Consorzio di Tutela del Salame di Varzi che fanno registrare un buon aumento nella produzione.

Nel 2017 sono stati prodotti 485.167,37 kg di Salame di Varzi DOP (+3% rispetto al 2016) pari a 530.243 di salami certificati.

Ma è soprattutto l'affettato che nel 2017 mette a segno un significativo incremento rispetto al 2016, facendo registrare una crescita a doppia cifra. L'affettato ha infatti raggiunto nel 2017 85.657 confezioni di prodotto, registrando così un +42,5% rispetto all'anno precedente. Questo dimostra che questa tipologia di servizio continua ad incontrare in maniera significativa il favore dei consumatori coniugando l'alta qualità e il gusto con la praticità di utilizzo e una maggiore conservabilità.

Siamo contenti di questi risultati, significa che stiamo lavorando bene e che siamo nella direzione giusta" dichiara Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi. "A piccoli passi stiamo raggiungendo il nostro obiettivo, che è quello di far capire al consumatore finale l'importanza di acquistare un prodotto come il nostro Salame, che negli anni, mantiene sempre alta la sua qualità. Questo è possibile perché continuiamo a lavorare per garantire ai consumatori un prodotto di eccellenza".



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.

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 migrazioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbe 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 l'ampliamento 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 tutti i 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, delicato, e si combina ai profumi e agli aromi fragranti nonché caratteristici, strettamente condizionati dai tempi di stagionatura.



Informazioni nutrizionali

Il Salame di Varzi DOP grazie al contenuto di proteine, ferro, calcio e vitamine del gruppo B ed E costituisce un alimento molto importante per il suo apporto di elementi nutritivi e il suo alto valore biologico.

Gli elementi costituenti per 100 grammi di Salame di Varzi DOP sono: Acqua g. 34,2 - Proteine g 31,0 - Lipidi g31,0 - Colesterolo mg100 - Carboidrati mg0,98 - NaCl g 3,7. Energia: kcal 412 - kj 1724. Spicca quindi la scarsa presenza di sale (NaCl g3,7) che rende particolarmente dolce questo salume.

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. 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.

<http://www.consorziovarzi.it/>



Registrazione newsletter

Iscriviti per ricevere la nostra newsletter

[Iscriviti ora](#)

Non facciamo spam.
Rispettiamo la tua privacy!