

## GASTRONOMIA

## Varzi, la patria del salame fin dall'età dei longobardi



■ Il viaggiatore goloso attraversa questa settimana la zona di Varzi, nel Pavese, celebre in tutta Italia per i suoi salami che venivano confezionati - con parti nobili e non di scarto - fin dall'epoca longobarda. Questa porzione di Lombardia meridionale, però, non è rinomata solo per i salumi ma anche per primi piatti dai sughi particolari, dolci, torte e biscotti. Una gita a Varzi significa anche visitare l'eremo di Sant'Alberto dove riposano Edoardo II Plantageneto e Federico Barbarossa.

Roberto Perrone a pagina 10

## NELL'OLTREPÒ

# Varzi, la patria del salame fin dall'era dei longobardi

*Non solo salumi, nel Pavese cene doc con la pasta fatta in casa e i pregiati ravioli di brasato oltre a dolci e torte*

IL  
VIAGGIATORE

GOLOSO

Roberto Perrone

L'eremo di Sant'Alberto di Butrio incombe su di noi da uno sperone calcareo a 687 metri di altezza. Il Viaggiatore Goloso compie una deviazione in questo luogo di meditazione e di pace. Una sorta di piccola Quaresima prima del piacere della gola che questa settimana ci

porta Varzi, uno dei nomi del salame in Italia. Sant'Alberto nel 1030 venne a vivere nella valle del torrente Borrione, dove una piccola cappella lo ricorda. Avendo guarito il figlio del marchese Malaspina, si vide costruire una chiesa romana come riparo per sé e i suoi seguaci. Il monastero successivamente edificato ebbe ospiti celebri: il fuggiasco re d'Inghilterra Edoardo II Plantageneto, che morì e fu sepolto inizialmente nell'eremo. E poi Federico Barbarossa e Dante Alighieri. Caduto in abbandono, rinacque a nuova vita con l'affidamento a don Orione.

Dei Malaspina troviamo traccia anche a Varzi, nel castello ora restaurato dalla famiglia Odetti, con lo scopo di farne un punto di riferimento per la valorizzazione del territorio. Qui, nel 1460, l'Inquisizione imprigionò e uccise venticinque donne ed alcuni uomini

accusati di stregoneria. La «Torre delle Streghe» ricorda quel tragico episodio. Varzi è terra di transito, un tempo qui passava e passa ancora, «La via del sale»: un sentiero segnalato conduce gli amanti del trekking fino alla Riviera ligure. Un tempo i prodotti della terra venivano scambiati con sale e pesce povero, acciughe, merluzzo, stoccafisso, aringhe. Storie che partono da lontano, come quella del salame di Varzi Dop. Nato dall'esigenza di conservare la carne del maiale, il primo salame di Varzi sarebbe stato prodotto grazie ai Longobardi che introdussero la tecnica di insaccare nei budelli animali la carne tritata. Poche certezze su questa ricostruzione, più concreta quella che rimanda alla tradizione dei monasteri benedettini. Il Varzi dop è preparato con parti nobili e va tagliato rigorosamente a mano, con libertà d'ampiezza nelle fette. Buono

da solo, con il pane, i fichi dell'Appennino o il melone, si accompagna con tutti i vini, dalla bonarda allo champagne, passando per il moscato, abbinamento preferito da Gianni Brera. Nella sede del Consorzio tutte le notizie sui 15 comuni della provincia di Pavia dove avviene la produzione.

Non di solo salame vive l'uomo e a Varzi ci sono anche ottimi dolci. Alla pasticceria Zuffada ecco la «Turta d'armandor», la tradizionale torta di mandorle. Era il dolce degli emigranti perché si conservava per tanto tempo. Da Azzaretti, i biscotti ideali per una gustosa merenda: sei tipologie, nelle varianti al mais, integrale, con le gocce di cioccolato (treccina) e variegati al cioccolato (ciambella). Il borgo è molto bello. Visitiamo la chiesa dei Cappuccini fondata sulla preesistente pieve del V secolo. Abbandonata per lungo

## CULTO

Sotto l'eremo di s. Alberto dove fu sepolto Edoardo II Plantageneto

## E GASTRONOMIA

In visita alla «Leonarda» il tritacarne disegnato dal genio di Vinci

tempo, furono i cappuccini a restaurarla.

Per sedersi a tavola, due proposte. Pranzo e cena. Il ristorante della famiglia Buscone, a Bosmenso, verso il Brallo, nell'alta valle Staffora. I salumi della casa aprono la festa con insalata russa, vitello tonnato, focaccia con i lardo. Paste fatte in casa, immancabili i ravioli di brasato. A proposito, a Varzi, nella Bottega del Pastaio si può fare incetta di questi e di altre paste ripiene. Il ristorante Buscone, nato come rifugio per cacciatori, resta legato alla selvaggina: cinghiale, capriolo, lepre stufati e accompagnati dalla polenta. Intrigante il menu dell'agriturismo la Fuga dove quel legame con la Liguria di cui parlavamo trova testimonianza in tavola con la torta pasqualina e i pansotti con salsa di noci.

Chiusura in gloria alla salumeria Dedomenici, dal 1799 garanzia di qualità. Oltre al salame di Varzi, il salame rosa, cotto senza cotenne né grossi tendini, e poi salamini, pancetta, salsicciotti e il pezzo forte, la «Bondiola», una coppa stagionata e preparata «come facevano i nostri nonni»: dopo la salatura viene messa a macerare nel vino per 10 giorni. Annesso all'azienda, «Il museo del salumiere» con strumenti e documenti che testimoniano il percorso di questa nobile art.

L'attrazione è la «Leonarda», il primo tritacarne che, secondo la leggenda, deriverebbe da un disegno di Leonardo Da Vinci. Forse non è vero, ma comunque un salame di Varzi ci riconcilia anche con le dispute storiche.

**I LUOGHI**

<b>1</b> Eremo Sant'Alberto di Butrio Ponte Nizza (Pv) Tel. 0383-542147	<b>2</b> Pasticceria Zuffada Via Lombardia, 68 Varzi (Pv) Tel. 0383-5227	<b>3</b> Castello di Varzi Piazza Umberto I, Varzi (Pv)	<b>4</b> Panificio-Pasticceria Azzaretti Via L. Romagnesi, 4 Varzi (Pv) Tel. 0383-52686	<b>5</b> Consorzio Tutela Salame di Varzi Sede legale Municipio di Varzi Piazza Umberto I, 1 Varzi (Pv)
<b>6</b> Chiesa dei Cappuccini Via Cappuccini, 2 Varzi (Pv)	<b>7</b> Ristorante Buscone Loc. Bosmenso Superiore, 41 (Pv) Tel. 0383-52224	<b>8</b> Bottega del Pastaio Via Porta Nuova, 35 Varzi (Pv) Tel. 0383-53146	<b>9</b> Agriturismo La Fuga Cascina Cagnano, Varzi (Pv) Tel. 0383-545382	<b>10</b> Salumeria Dedomenici Casanova Staffora, 8 S. Margherita di Staffora (Pv) Tel. 0383-551341



## LOMBARDIA

### Varzi

è la patria del salame fin da tempi remotissimi. Già in epoca longobarda venivano prodotti con parti nobili e non di scarto. Oggi il paese del Pavese è rinomato per questo salume che precede come antipasto piatti di pasta e selvaggina. Vicino a Varzi si può visitare l'eremo di S. Alberto (a destra) dove fu sepolto Enrico II Plantageneto e Federico il Barbarossa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.