



CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME DI VARZI
Registered Office - P.zza Umberto I, 1 - 27057 - Varzi - PV (Pavia)
Operating office: Via De Canistris, 14 - 27100 - Pavia - PV (Pavia)
consorziovarzi@libero.it
www.consorziodituteladelsalamedivarzi.it

CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME DI VARZI

Salame di Varzi DOP



Origine

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 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 la diffusione dell'allevamento suino, anche i contadini e gli agricoltori presero a consumare salame, disponibile in maggiori quantità. Il Salame di Varzi diventò un alimento sempre più presente sulle tavole, anche della popolazione meno ricca.

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.

History

Salame di Varzi dates back to very ancient times. According to tradition, the Longobards used salami as a preferred food during their migrations both for its conservation features and undoubted nutritional properties. In the 13th century Salame di Varzi reached the tables of the Malaspina lords who considered it a high quality delicacy that was reserved for the most illustrious guests at their table. Salame di Varzi was made known to the people in the centuries that followed. As pig breeding spread, even farmers started eating salami, which was available in a larger quantity. Salame di Varzi became a food that recorded a growing presence on the tables even of the less wealthy people.

Product description

Salame di Varzi was made of minced pork meat expertly mixed with sea salt, pepper grains and an infusion of garlic in red wine. The processing phase makes use of the various meat cuts, even of the best parts, such as the thigh. The raw material is carefully and precisely selected to ensure that the seasoned product possesses the typical characteristics of softness and fragrance.

When cut, it has an oblong shape (which means that the salami must be sliced in the shape of a clarinet mouthpiece), with a tender consistency and bright red colour. The typical subtle and savoury flavour merges with the characteristic scent and fragrance that are strictly influenced by seasoning times.

Principali 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.

Tecnica produttiva

La lavorazione del Salame di Varzi DOP comincia con la preparazione delle carni magre più adatte alla produzione di questo prelibato salame. A queste vengono aggiunte i migliori tagli grassi di suino al fine di preparare l'impasto da macinare. Il trito si ottiene mediante l'uso di stampi con fori non inferiori a 10 mm per i salami di diametro fino a 50 mm e non inferiori a 12 mm per i salami di diametro oltre i 50 mm. All'impasto si aggiunge una miscela di salagione composta da sale, pepe in grani e infuso di aglio in vino, che conferiscono al salame il particolare aroma e profumo. L'impasto così ottenuto viene insaccato in budello e lasciato asciugare e stagionare in appositi locali ben ventilati e areati per il tempo necessario a raggiungere la corretta maturazione: in base al peso, alla dimensione del salame e al budello utilizzato, il tempo di stagionatura può andare da un minimo di 45 giorni sino ad arrivare a 180 giorni e più. Solo una volta completate tutte queste fasi, il Salame di Varzi DOP può fregiarsi del sigillo che ne certifica le pregiate qualità e caratteristiche.

Key nutritional facts

Rich in high quality proteins and minerals, Salame di Varzi PDO is ideal for modern nutritional trends and for the various occasions, which it enhances with taste and flavour.

Production technique

Processing Salame di Varzi DOP begins with the preparation of lean meats most suitable for the production of this delicious deli meat. To these the best cuts of pork fat are added, in order to prepare the mixture to be ground. The mixture is obtained by the use of molds with holes not less than 10 mm for the deli meat diameter up to 50 mm and not less than 12 mm for the those presenting a diameter over 50 mm. The mixture is added to a blend of salting consists of salt, peppercorns and garlic infused in wine, which gives the sausage a particular flavor and aroma. The resulting mixture is stuffed into casings and left to dry and mature in special well-ventilated places for the time necessary to achieve the proper maturation: according to weight, the size of the deli meat and the casing used, the curing time can range from a minimum of 45 days until 180 days and more. Only once all of these steps are completed, the Salame di Varzi PDO can present his seal certifying the valuable qualities and characteristics.



SPRING SALAD*

SPRING SALAD*

INGREDIENTI: per 4 persone

- 150 g insalatina mista e spinaci novelli
- 140 g Salame di Varzi DOP
- 150 g fave pelate
- 8 asparagi
- 2 carote novelle
- limone, olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE:

Mondate l'insalata, distribuitevi le carote tagliate a nastro con il pelapatate, gli asparagi lessati e tagliati a metà per il lungo, le fave, il salame di Varzi DOP tagliato a dadolata e terminate condendo con una citronette, una emulsione di olio e limone.

INGREDIENTS: for 4 people

- 150 g mixed salad and spinach
- 140 g Salame di Varzi PDO
- 150 g peeled broad beans
- 8 asparagus
- 2 carrots
- lemon juice
- extra virgin olive oil

PREPARATION:

Wash salad, add carrots cut into band with a potato peeler, asparagus boiled and cut in half lengthwise, broad beans, Salame di Varzi PDO cut into cubes and finish with adding a citronette, an emulsion of oil and lemon.

* Ricetta di / Recipe by: Barbara Palermo, <http://ricettebarbare.blogspot.it/>



Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Le caratteristiche sensoriali del Salame di Varzi DOP

Relatore: Dott.ssa Alessandra Scansani



Le caratteristiche
sensoriali del
salame di Varzi
DOP

D.ssa Alessandra Scansani

LA DESCRIZIONE NEL DISCIPLINARE

La pezzatura
La tenerezza ed il colore rosso vivo al taglio;
L'impasto deve risultare compatto e la presenza della parte grassa, perfettamente bianca, in giusta proporzione;
Il sapore dolce e delicato, l'aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di stagionatura

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

TERRITORIO
CARNE
AMBIENTE
TEMPO
TRADIZIONE
INGREDIENTI
METODO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

LA VALUTAZIONE SENSORIALE

Valutazione
Visiva

L'aspetto visivo dei salumi si valuta osservando la fetta completamente distesa, tenendo il piatto in posizione perpendicolare rispetto alla direzione dello sguardo. Osservare con attenzione tutta la fetta

Valutazione
Olfattiva

La valutazione olfattiva è eseguita posizionando il campione, a circa 3-4 cm dal naso. Si compie quindi un'inspirazione della durata di qualche secondo e poi si allontana il campione dal naso. L'olfatto, è un senso che si stanca velocemente ed è soggetto ad assuefazione, è pertanto inutile annusare ripetutamente il campione.

Valutazione
Retroolfattiva

Introdurre nel cavo orale una fetta intera del campione, oppure una parte, avendo l'accortezza di tagliarla in modo tale che il sotto campione abbia più o meno lo stesso rapporto grasso/magro della fetta intera. Masticare per un tempo sufficiente ad omogeneizzare la fetta e ad imbibirla adeguatamente di saliva. È inutile cercare sensazioni gustative, se le molecole che danno sapore non si sono solubilizzate

Valutazione
Gustativo-tattile

LE CARATTERISTICHE DA VALUTARE

VALUTAZIONE TATTILE SALAME INTERO

Resistenza alla
compressione

Non deve essere elastico

VALUTAZIONE VISIVA ESTERNA

Colore budello-muffe

Bianco-grigio chiaro, nocciola chiaro

Tipo di legatura

Maglia fitta

Tipo di budello

Naturale suino

Pelabilità

Si deve pelare senza difficoltà. Una scarsa pelabilità è spesso dovuta alla disidratazione che si verifica in fase di conservazione post produttiva

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE OLFATTIVA

Intensità

Abbastanza intenso

Speziato

Le note speziate variano in funzione della ricetta aziendale e possono essere più o meno accentuate. Solo pepe

Aglio

Poco o per nulla percepibile

Altri aromi tipici

Dati dal procedere della stagionatura con il progredire della lipolisi.

Odore carne fresca

Diminuisce con il procedere della stagionatura

Odori anomali

Devono essere assenti

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE VISIVA AL TAGLIO

Colore parte magra	Rosso brillante più o meno intenso a seconda dei tagli anatomici usati
Colore parte grassa	Bianca o rosata (no giallo)
Uniformità colore rosso	Una leggera differenza tra esterno e interno è fisiologica, soprattutto se molto stagionati
Dimensione grana	12 millimetri
Uniformità mosaico	Grasso e magro devono essere ben distribuiti. Più difficile nelle grane grosse
Tenuta della fetta	Non deve sgranarsi, ma sotto sforzo si deve aprire. Non deve essere gommoso
Tendini	Non devono essere presenti buchi e fessurazioni. I tendini, se presenti, devono essere appena percettibili

Tecnica di degustazione del salame

PRIMA DI ASSAGGIARE



Ricordarsi che durante l'assaggio nel cavo orale, utilizziamo:

GUSTO	Solo i sapori : dolce, salato, acido, amaro
OLFATTO	Solo gli aromi
TATTO	Solo sensazioni fisiche e chimiche

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE GUSTATIVA

Dolcezza	La dolcezza deve essere di media intensità. Non deve essere "dolciastro". La dolcezza deve essere in equilibrio con la sapidità
Sapidità	Non deve essere salato, ma nemmeno insipido. La sapidità deve essere in equilibrio con la dolcezza
Acidità	Una lieve acidità è possibile nei salami giovani ed è fisiologica. Tende a sparire con la stagionatura
Amaro	Non deve essere mai amaro. Può essere causato da uno sviluppo inadeguato di muffe, da irrancidimento dei grassi

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE RETROLFATTIVA

Intensità	Abbastanza intenso
Speziato	Le note speziate variano in funzione della ricetta aziendale e possono essere più o meno accentuate
Aglio	Poco o per nulla percepibile
Altri aromi tipici	Dati dal procedere della stagionatura con il progredire della lipolisi.
Odore carne fresca	Diminuisce con il procedere della stagionatura
Odori anomali	Devono essere assenti
Persistenza aromatica	Quanto tempo rimane l'aroma dopo la deglutizione?

Tecnica di degustazione del salame

VALUTAZIONE TATTILE (in bocca)

Consistenza alla masticazione	Varia in funzione della stagionatura. Non dovrebbe essere né gommoso, né legnoso. Può non essere uniforme poiché l'esterno è più disidratato
Astringenza	Non dovrebbe essere astringente. Generalmente è una sensazione che si accompagna al grasso giallo e all'odore di rancido. A volte possono essere le spezie a conferirla (polifenoli dei vegetali)
Piccantezza	La piccantezza può essere più o meno spiccata in funzione delle spezie utilizzate. Pepe

GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Camera di Commercio
Pavia



PSR LOMBARDIA
2014-2020
INIZIATIVE PER LE ZONE RURALI



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

IL RUOLO DEL “SALAME VARZI DOP” NEL MODERNO ASSORTIMENTO DI VENDITA AL PUBBLICO

Relatore: Dott. Stefano Basile

- L'Andamento del mercato di categoria

I consumi del comparto salumi, l'andamento delle vendite nel canale tradizionale, il libero servizio al supermercato, il dettaglio tradizionale, l'effetto locomotiva della ristorazione attraverso la competenza, e lo story telling, il ruolo di chi è a contatto col pubblico per arrivare alla scoperta da parte del cliente del vero mondo del top quality

- Il fenomeno “Strolghino”

Analisi di un prodotto di grande successo, l'esplosione delle vendite, l'appropriazione da parte della grande industria, la mancanza di regole di produzione e di protezione della denominazione, il conseguente incremento della produzione il costante riposizionamento verso il basso il declino della qualità

- Potenzialità del Varzi Dop

La qualità dei prodotti alimentari, la qualità reale e lo scrupoloso rispetto del disciplinare di produzione la conoscenza e la verifica da parte degli operatori di settore, come il consumatore percepisce l'enorme mole di lavoro e controllo e

- La centralità della tradizione del territorio e del prodotto,

fino ad identificare il prodotto Salame di Varzi Dop come simbolo di un territorio il conseguente

- Posizionamento

L'alto di gamma per selezione, qualità reale, e prezzo.

- Composizione dell'assortimento “Premium Quality”

La categoria salumi, la famiglia salami crudi. Le aspettative del cliente, la promessa del Salame di Varzi Dop, la creazione della richiesta, la proposta assortimentale l'esposizione nel supermercato e nel negozio specializzato, la proposta della ristorazione e l'affezione del cliente





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Quale vantaggio per la salute della DOP Salame di Varzi

Relatore: Dott. Emanuele Cereda

I salumi, in particolare quelli a DOP e IGP, rappresentano una delle eccellenze dell'Agroalimentare italiano. Le innovazioni più recenti in merito alle tecniche di allevamento della materia prima, di trasformazione e di conservazione hanno permesso di migliorare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti. (da Un Patrimonio unico al mondo. Ed. 2017)

TABELLE NUTRIZIONALI DEL SALAME DI VARZI D.O.P.

COMPOSIZIONE CHIMICA e VALORE ENERGETICO per 100 g

Acqua (g)	Proteine (g)	Lipidi (g)	Energia (kcal)	Energia (kj)
34,2	31,0	31,0	412	1724

ACIDI GRASSI SATURI (% sulla materia fresca)

C12:0	C14:0	C16:0	C17:0	C18:0	C20:0
0,03	0,41	6,30	0,07	3,13	0,05

ACIDI GRASSI MONOINSATURI (%sulla materia fresca)

C16:1	C17:1	C18:1	C20:1
0,86	0,08	13,69	0,27

ACIDI GRASSI POLINSATURI (%sulla materia fresca)

C18:2	C18:3	C20:2	C20:4
3,94	0,15	0,18	0,34

ADDITIVI (sale, nitriti e nitrati) per 100 g

NaCl (g)	Nitriti (ppm)	Nitrati (ppm)
3,7	Ass.	5,7

VITAMINE DEL GRUPPO B e VITAMINA E per 100 g

Tiamina (mg)	Riboflavina (mg)	Niacina (mg)	B6 (mg)	B12 (µg)	Vit. E (mg)
0,54	0,18	7,21	0,12	0,54	0,17

MACROELEMENTI per 100 g

Sodio (g)	Potassio (mg)	Magnesio (mg)	Calcio (mg)	Fosforo (mg)
1,5	510	33	10	266

MICROELEMENTI per 100 g

Ferro (mg)	Zinco (mg)	Rame (mg)	Manganese (mg)	Selenio (mg)
1,34	3,79	0,09	0,07	0,03



Camera di Commercio
Pavia



PSR LOMBARDIA
2014-2020
L'INIZIATIVA
RUSTICITÀ

Regione
Lombardia



Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Conoscere il Salame di Varzi DOP conviene

Relatore: Dott. Fabio Bergonzi

Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

CONOSCERE IL SALAME DI VARZI DOP CONVIENE

LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE.. VALORE DEL
TERRITORIO, EREDITA' E FUTURO

SALAME DI VARZI D.O.P.



A cura del Presidente Fabio Bergonzi

LA STORIA

Longobardi : nel medioevo, con l'arrivo dei Longobardi venne introdotto un nuovo sistema di conservazione della carne di maiale che prevedeva la salatura e l'insacco in budello. Si otteneva in questo modo un prodotto nutriente e durevole, utilissimo durante i lunghi spostamenti di questo popolo. Anche dal punto di vista organolettico risultava molto migliore della carne essicata utilizzata fino a quel momento.

Via del sale: Varzi si trovava sul percorso dell'antica via del sale che portava da Genova a Milano. I commercianti di questo prezioso ingrediente erano soliti fermarsi nella zona di Varzi essi fornivano sale in cambio di vitto e alloggio.

Marchesi Malaspina (XII sec.): indiscussi signori di questi territori, erano amanti di salame di Varzi, questo alimento era infatti sempre presente sulla loro tavola ed offerto ai loro illustri ospiti. Fu così che le eccezionali qualità di questo prodotto varcarono i confini della zona di produzione per essere apprezzate da un gran numero di estimatori.

LA CERTIFICAZIONE



- × 1984 Consorzio volontario
- × 1989 D.O. legge 224 30/05/89
- × 1996 DOP reg CE n1107
- × 2001 certificazione IPQ

TERRITORIO DI PRODUZIONE (15 COMUNI)

- × Bagnaria
- × Brallo di Pregòla
- × Cecima
- × Fortunago
- × Godiasco
- × Menconico
- × Monteseziale
- × Pontenizza
- × Romagnese
- × Santa Margherita
- × Val di Nizza
- × Valverde
- × Varzi
- × Zavattarello
- × Rocca Susella

I NUMERI DEL SALAME DI VARZI

- ✘ 15 comuni
- ✘ 12 produttori
- ✘ 9 soci del consorzio
- ✘ 60 persone impiegate
- ✘ 530000 salami certificati nel 2017 (+3%)

ATTIVITA' 2018

- ✘ Nuova sede a Varzi
- ✘ Attività di formazione sul territorio
- ✘ Contributo FEARS Regione Lombardia
- ✘ Contributo ASSET Regione Lombardia
- ✘ Partecipazione a fiere ed eventi



Camera di Commercio
Pavia



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
INIZIATIVA
RIFERIMENTI



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Elenco delle Aziende aderenti al CONSORZIO di TUTELA del SALAME di VARZI 11 Giugno 2018

Zandalasini s.n.c. di Zandalasini Angelo e C. Via Castelletto, 5 27057 Varzi (PV)	Sig. Zandalasini Angelo
Antica Salumeria Fronti s.r.l. Loc. Fontanino, 15 27050 Valdinizza (PV)	Sig. Fronti Domenico
Buscone Ornella Fraz. Bosmenso Superiore, 41 27057 Varzi (PV)	Sig.ra Buscone Ornella
GranVarzi s.r.l. Via del Voltone, 13 27057 Varzi (PV)	Sig. Albertazzi Stefano Sig. De Riso Giancarlo
La Scaletta s.n.c. di Garabello Ezio e Alberto Loc. Ponte dei sospiri, 10 27057 Varzi (PV)	Sig. Garabello Ezio Sig. Garabello Alberto
Salumificio artigianale Thogan Porri di Thogan Gentile & C s.n.c. Fraz. Casa d'Agosto, 27050 Valverde (PV)	Sig. Thogan Gentile
Salumificio Magrotti Piero Fraz. Fornace, 8 27052 Montesevale (PV)	Sig. Magrotti Piero
Salumificio Romagnese s.r.l. Fraz. Casale, 35 27050 Romagnese (PV)	Sig. Bergonzi Fabio

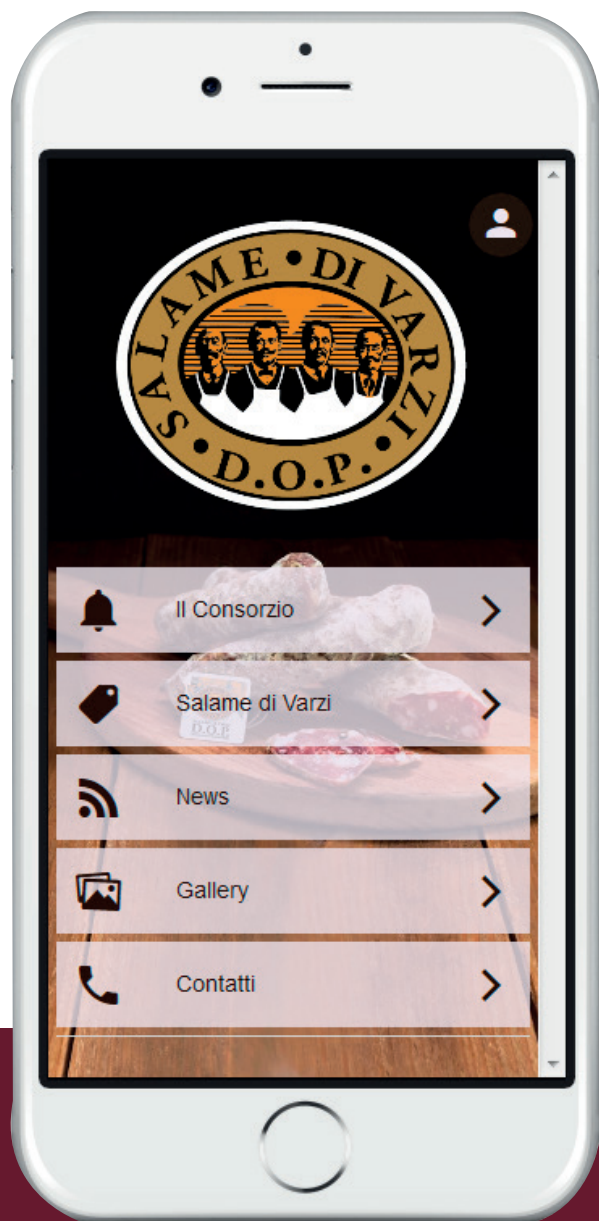


Camera di Commercio
Pavia



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE A RILEVO
2014 2020





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Riconosciuto con Decreto del MIPAAF il 28/01/2009 (G.U. n. 37 del 14-2-2009)

Il Consorzio nasce con lo scopo di esercitare funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione Salame di Varzi DOP, eccellenza dell'Oltrepò Pavese.



**SCANSIONA IL QR CODE
E SCARICA L'APP**



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
2014 2020



Regione
Lombardia

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali