

IL SALAME

Aumentata produzione Dop I programmi del Consorzio

► VARZI

Nei primi sei mesi del 2016 il Consorzio del Salame di Varzi Dop ha aumentato la produzione del 13% rispetto all'anno precedente. Un risultato ottenuto grazie al grande impegno profuso dai produttori locali nonostante un 2015, che li ha visti azzerare le riserve all'interno delle famose cantine di stagionatura situato nella zona di produzione DOP. Il primo semestre, da gennaio a giugno 2016, ha visto così un incremento del 12,82% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, pari a 218.631,36 chili per un totale di 240.000 salami. La produzione di affettato invece segna valori stazionari mantenendosi in linea al 2015 con circa 29.823 vaschette per un peso di 3.367,46 Kg di prodotto certificato. Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio Salame di Varzi, è molto soddisfatto del risultato e afferma «ci auguriamo che questi dati positivi siano confermati anche a fine anno. Abbiamo un prodotto di ottima qualità e siamo contenti che questa qualità ci venga riconosciuta anche dai consumatori». Le nove aziende artigiane iscritte al Consorzio del Salame Dop di Varzi, che insieme hanno raggiunto questo importante risultato sono: Gran Varzi (Rocca Susella), il Vecchio Varzi (Varzi), Salumeria Fronti (Val di Nizza), La Scaletta (Varzi), Tho-

gan Porri (Cecima), Buscone Ornella (Varzi), Salumificio Romagnese (Romagnese), Magrotti Piero (Montesegale) e Salumificio Valverde (Valverde). Il trend positivo del salame Dop di Varzi dura ormai da alcuni anni grazie anche alla notorietà raggiunta grazie all'interessamento di alcune trasmissioni televisive e alla partecipazione ad eventi di livello nazionale ed internazionale. Il Salame di Varzi è infatti apparso nei programmi televisivi di Striscia la Notizia, La Melaverde e La Sposa in Tv che hanno fatto conoscere ai telespettatori di tutta Italia il nobile insaccato con la sua tradizione e il suo territorio. Grazie alla sinergia con il Consorzio Tutela del vino Oltrepò Pavese, che in più di un evento, ha permesso di abbinare l'insaccato varzese ai vini oltrepadani si è rafforzata l'immagine enogastronomica del territorio. I vini abbinati sono stati gli spumanti Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG, in particolare nell'elegante versione Cruasé (pura espressione rosa del Pinot nero), oppure il tradizionale Bonarda dell'Oltrepò Pavese. Il Consorzio del Salame di Varzi ha inoltre intenzione di uscire dai confini nazionali attraverso una campagna marketing che prenderà il via nel 2017 toccando i paesi della Comunità Europea: dalla Francia alla Gran Bretagna, dal Belgio alla Germania.

Mattia Tanzi

