



Varzi, inaugurato un punto vendita del salame Dop

► VARZI

Crescono le attività produttive a Varzi. Un trend positivo che ha visto nei giorni scorsi a Varzi l'inaugurazione del punto vendita al pubblico del Salumificio Vecchio Varzi. Al taglio del nastro (nella foto) hanno partecipato il sindaco di Varzi e presidente della Comunità Montana Gianfranco Alberti, il direttore del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi, Annibale Bigoni, Giuliano Bottelli, in rappresentanza della proprietà del Salumificio Vecchio Varzi e Ivan Cei responsabile dello stabilimento. Il Salumificio Vecchio Varzi è il più grande produttore di Salame di Varzi Dop, coprendo un terzo dei circa mezzo milione di salami che si avviano ad essere certificati dal Consorzio di Tutela nel 2016. Ora in un'area dedicata del salumificio sarà possibile anche per il pubblico acquistare tutti i salumi Vecchio Varzi e un'ampia selezione di prodotti, distribuiti dal salumificio

sotto il marchio "Le Meraviglie del Gusto". «Il nostro sogno è quello di diffondere la conoscenza del salame di Varzi nel mondo, ribaltando la convinzione che sia un prodotto povero», afferma Franco Nulli, amministratore delegato di Vecchio Varzi e Past-president del Consorzio di Tutela della Dop Varzi. Il punto vendita sarà aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 12 e dalle 13 alle 17. Sarà inoltre aperto alcuni sabati, dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 13,30 alle 17,30. Dal 1974, il salumificio Vecchio Varzi custodisce e si impegna a mantenere nel tempo la tradizione artigianale e contadina della lavorazione del salame di Varzi. Il Vecchio Varzi ha ottenuto la certificazione IFS, che fa riferimento ai sistemi di Gestione Qualità. Il Gambero Rosso ha conferito le prestigiose Tre Fette al salame di Varzi DOP Vecchio Varzi, unico tra i produttori della zona.

Mattia Tanzi

