

VARZI

Salame Dop: più 12,8 per cento Cresce anche la domanda

► VARZI

Il 2016 è stato un anno da incornciare per il Salame di Varzi Dop che ha avuto un aumento di produzione del 12,8% rispetto al 2015. Un trend positivo per il nobile insaccato che dura ormai da diversi anni grazie all'impegno dei produttori che hanno puntato sulla qualità e sul marketing. «E' un dato particolarmente positivo se si considera che a livello nazionale il consumo di salumi è in calo, quindi il risultato del Salame di Varzi è in netta controtendenza rispetto al mercato - dichiara il presidente del Consorzio del salame di Varzi Dop Fabio Bergonzi - Questo aspetto rende ancora più virtuoso il risultato ottenuto. Nel 2015 la produzione del salame era di 417.374 mentre l'anno scorso è aumentata raggiungendo i 471.023 kg. Grazie a questi risultati confortanti possiamo tranquillamente dire che il salame di Varzi batte la crisi». Il salame di Varzi è infatti apparso nel program-



ma La Mela Verde in onda su Canale 5 e condotta dal giornalista e critico enogastronomico Edoardo Raspelli, nel tg satirico Striscia La Notizia e citato in una delle domande fatte dal conduttore pavese Jerry Scotti a un concorrente durante una delle puntate del quiz di Canale 5 Caduta Libera. Il Salame di Varzi oggi è conosciuto e apprezzato in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Veneto ma il Consorzio sta cercando di aumentare la sua diffusione grazie anche ad un accordo fatto con l'Associazione «La Strada dei Vini e dei

FABIO BERGONZI

Nel 2015 la produzione del salame era di 417.374 mentre l'anno scorso è aumentata raggiungendo i 471.023 chilogrammi

Sapori dell'Oltrepo che promuove l'abbinamento tra il vino e il nobile insaccato. Il Consorzio inizialmente volontario si è costituito nel giugno del 1984. Oggi vanta 9 soci dei complessivi 12 produttori. Questi i salumifici iscritti al Consorzio: Gran Varzi (Rocca Susella), il Vecchio Varzi (Varzi), Salumeria Fronti (Val di Nizza), La Scalletta (Varzi), Thogan Porri (Cecima), Buscone Ornella (Varzi), Salumificio Romagnese (Romagnese), Magrotti Piero (Montesegeale) e Salumificio Valverde (Valverde).

Mattia Tanzi

