

Varzi e Mortara, così sono organizzati i produttori locali



I salami di Varzi e di Mortara rappresentano un'autentica nicchia. La conferma arriva dall'esiguo numero di produttori: nove a Varzi e sei a Mortara. Le imprese aderenti al Consorzio di tutela del salame di Varzi, presieduto da Fabio Bergonzi e diretto da Annibale Bigoni, sono l'Antica Salumeria Fronti di Val di Nizza (località Fontanino), "Buscone Ornella" di Varzi (frazione Bosmenso superiore), Granvarzi di Varzi, La Scaletta di Varzi (località Ponte dei sospiri), Salumificio artigianale Thogan Porri di Cecima (località Casa Cucchi), Salumificio Magrotti di Monteseale (frazione Fornace),

Salumificio Alberti di Romagnese (frazione Casale), Salumificio Bozzola di Valverde (località Casa Balestrieri) e "Vecchio Varzi" di Varzi. Tre i produttori non soci: Salumeria Belli di Varzi, Salumificio Panigazzi di Bagnaria e Salumeria Dedomenici di S. Margherita (frazione Casanova Destra). Il Consorzio salame d'oca di Mortara nato nel 1967 da dodici produttori mortaresi e lomellini. Il Consorzio è composto di sei soci: i mortaresi Franco Tolasi (nella foto), eletto nel 2015, Gioachino Palestro, Eugenio Guarnaschelli e Davide Gallina, e i vigevanesi Davide Caserio e Italo Bertoni. Segretario è Fabio Boggiani.

