

VARZI

Salame Dop, produzione in crescita

VARZI

L'Istituto salumi italiani tutelati (Isit), di cui fa parte il Consorzio di tutela salame di Varzi ha redatto la scheda sensoriale della Dop varzese che permette da una parte di illustrare le caratteristiche dell'insaccato e dall'altra rappresenta una forma di protezione dell'identità stessa. Secondo Isit, il salame di Varzi Dop (la cui produzione è in crescita) deve avere caratteristiche specifiche: deve presentare un

colore uniforme, senza incrostazioni esterne; presenza di uno strato esterno sottile di colore più intenso è accettabile, poiché qui la disidratazione è più significativa, ma non devono essere colorazioni anomale, come marrone o verde; il grasso deve essere bianco, in giusta proporzione. Sempre secondo Isit, non deve mai presentare odori negativi come rancido, budello, stalla; nè si deve percepire odore di carne fresca. Il sapore deve essere dolce e delicato, con aroma fragran-

te e caratteristico, un retrogusto leggermente amarognolo; molto delicata la speziatura.

Una forma di protezione e di promozione ulteriore per la Dop che continua crescere nella produzione. Nel 2016 sono stati prodotti 471.023 chili di salame certificato, con un aumento del 12,8% rispetto al 2015. I salami di Varzi Dop sono stati 515.633 (+14,5%), prodotti soprattutto nel formato di piccola pezzatura, più adatti al consumo domestico. Attualmente sono 10 le aziende varzesi produttrici di sa-

lame Dop che fanno parte del Consorzio tutela: Antica Salumeria Fronti (località Fontanino Val di Nizza), La Scaletta (Varzi), salumificio artigianale Thogan Porri (località Casa Cucchi Cecima), Buscone Ornella (frazione Bosmenso Varzi), Salumificio Romagnese (frazione Casale Romagnese), Vecchio Varzi (Varzi), Salumificio Gap Oltrepo (Rocca Susella), Magrotti Piero (frazione Fornace di Montesegele), Salumeria Belli (Varzi) e Salumificio Valverde (Casa Balestrieri).

Mattia Tanzi



Più tutele a favore della qualità e produzione in crescita per il salame dop

