

# Il salame di Varzi DOP, una crescita che non si arresta: +12,8 in quantità

Oltre mezzo milione i salami DOP prodotti nel 2016

L'eccellenza della salumeria dell'Oltrepò Pavese, il Salame di Varzi DOP, (Denominazione di Origine Protetta) continua crescere nella produzione. Nel 2016 sono stati 471.023,76 i 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 perlopiù nel formato di piccola pezzatura, più adatti al consumo domestico. Sul fronte preaffettato il numero è stabile con circa 60.000 vaschette.

*"Il consumatore si sta indirizzando a richiedere salami più piccoli. Sicuramente perché riesce a conservarli meglio e non va incontro allo spreco. In più è sicuramente più gustoso mangiarlo fresco e al momento"* ha affer-

mato Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio di tutela del Salame di Varzi.

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 anche grazie ad un accordo fatto con l'Associazione "La strada dei vini e dei sapori dell'Oltrepò" che promuove l'abbinamento tra il vino e il nobile salume.

Il Salame di Varzi deve la sua qualità al dosaggio ottimale degli ingredienti accuratamente scelti, alle tecniche di lavorazione contadina che si sono affinate attraverso i secoli, pur mantenendo la loro originalità, e anche alla conformazione del territorio, favorito da quel

micro-clima montano tipico della Valle Staffora tra la brezza marina ligure e l'aria fresca di montagna. L'insieme di queste condizioni ha permesso ai produttori di sfruttare l'instaurarsi di particolari processi enzimatici e la trasformazione biochimica del prodotto per il quale vengono utilizzate le parti più nobili del maiale, secondo le proporzioni stabilite dal Disciplinare di produzione. Salame a grana grossa, compatta, con la parte grassa ben bilanciata e di colore bian-

co, questa eccellenza per essere degustata al meglio, deve essere tagliata a fette spesse per cogliere a pieno l'aroma fragrante, leggermente speziato, così come la sua morbidezza, la delicatezza e dolcezza.

