



Consorzio di Tutela
del Salame di Varzi

INFORMAZIONI ALLA STAMPA

CHE SALAME! IL VARZI DOP

21 Maggio 2022 - *CHE SALAME! IL VARZI DOP - Convegno - Tavola Rotonda*
“Il Salame di varzi non è mai stato solo” inizio ore 15:00
presso la sala Consiliare di Palazzo Tamburelli, sede del Comune.

22 Maggio 2022 - *Dalle 10 Festival del Salame di Varzi DOP: Masterclass e Degustazioni itineranti nelle Cantine Storiche nel Borgo medievale in collaborazione con le Famiglie delle Cantine Storiche con il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, il Club del Buttafuoco Storico, con Strada dei Vini e dei Sapori dell’Oltrepò Pavese, con le associazioni Varzi Viva, A Tutta Varzi e la Nuova Pro Loco.*

Con i patrocini di Regione Lombardia, Provincia di Pavia, Comune di Varzi e Comunità Montana Oltrepò Pavese, CCIAA e Isit. È un progetto che gode del contributo del GAL Oltrepò Pavese.

Per valorizzare una delle grandi eccellenze fiore all’occhiello della Comunità Montana dell’Oltrepò Pavese, di **Varzi Borgo più Bello d’Italia**, orgoglio lombardo all’incrocio di 4 regioni, in provincia di Pavia, e soprattutto per celebrare **il 25mo della registrazione della DOP “Salame di Varzi”** (nonché il 50mo anniversario del Consorzio), due giorni di eventi nel Borgo medievale dell’Oltrepò Pavese che dà il nome a questo prodotto di qualità riconosciuto anche dalla grande ristorazione, fra storia e tradizione, gastronomia e futuro.

Sabato 21 maggio, a Varzi, nella Sala Consiliare di Palazzo Tamburelli, sede del Comune, anche un **convegno - talk show, moderato dal giornalista Luca Borghi**, approfondisce argomenti che spaziano fra enogastronomia, benessere, salute, sostenibilità, turismo esperienziale. Il titolo del Convegno - Tavola Rotonda *“Il Salame di Varzi DOP non è mai stato ... solo!”* chiarisce abbinamenti e tipicità di un prodotto che va anche oltre la tradizione.

Il tema dell’esperienza multisensoriale uscirà dal convegno di sabato 21 per essere amplificato e ripercorso **domenica 22 maggio in un itinerario per tutti che punta sui sapori e saperi diffusi coinvolgendo eccellenze del territorio.**

Salame di Varzi e Vini dell’Oltrepò Pavese, Denominazioni che sono anche attrazioni enogastronomiche per un nuovo turismo esperienziale oltre che racconto culturale e sociale, si incontrano in masterclass, laboratori e punti di degustazione nel borgo medioevale di Varzi. E diventano occasione di promozione corale.



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014 2020

Regione
Lombardia





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Lo spirito è quello di **una grande festa**, il **festival del Salame di Varzi DOP** sarà aperto a tutti e con numerose attrazioni collegate da un filo conduttore: **l'eccellenza e la tipicità dei prodotti locali e tradizionali**. Che fanno stare in buona compagnia sua maestà il Salame di Varzi DOP.

IL CONVEGNO - TAVOLA ROTONDA - “Il Salame di Varzi DOP non è mai stato ... solo!” - Il programma del 21 maggio 2022 per celebrare il 25mo della DOP (ma il Consorzio esiste già da 50 anni!), prevede un convegno-talk aperto da Fabio Bergonzi presidente del Consorzio Tutela Salame di Varzi, per approfondire storia e futuro della DOP. Ad aprire l'incontro l'onorevole Elena Lucchini, sostenitrice delle eccellenze del Territorio. L'incontro vedrà la partecipazione del presidente della Provincia e sindaco di Varzi Giovanni Palli a fare gli onori di casa, con la partecipazione di Gilda Fugazza, presidente del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese.

Gli argomenti spaziano dalla tradizione, al sapere, al sapore, alla buona salute di questa eccellenza, con interventi mirati anche su “il Salame è fonte di benessere nell'ambito di una dieta sana” (prof. **Giorgio Donegani**), “Il Salame è esperienza turistica, motivo di attrazione per tutti i target” (**Laura Ognà**, giornalista e scrittrice), “Il Salame è gastronomico, si abbina al territorio” con le testimonianze di **Damiano Dorati**, chef de La Cave Cantù di Casteggio e dello *chef itinerante* **Riccardo Cominardi**, anche docente di CAST Alimenti. Quest'ultimo, domenica 22 maggio, in piazza Aldo Moro, sarà anche artefice di uno *show cooking* dedicato a questo prodotto eclettico e per ogni momento di goloso consumo.

Sul tema “Il Salame è sostenibilità” interverrà **Maurizio Arosio**, presidente di Federcarni, mentre alle conclusioni parteciperà il direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, **Carlo Veronese**, cogliendo l'essenza dell'incontro fra Denominazioni, l'abbinamento con i vini dell'Oltrepò Pavese che saranno poi protagonisti di tre masterclass dedicate, **domenica 22 maggio**, nelle **Storiche Cantine** del Borgo medievale di Varzi, frequentate anche da ospiti speciali come **Stefano Bressani** e **Charlie Gnocchi**.



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

**Domenica 22 maggio 2022 - CHE SALAME! IL VARZI DOP
UN FESTIVAL DEI SAPORI E DEI SAPERI DIFFUSI NEL BORGO**

CANTINE STORICHE APERTE - Il percorso del gusto si diffonde lungo i vari livelli dei portici che collegano le vie del Borgo, nelle storiche cantine (quelle della Antica Via del Sale), aperte per l'occasione grazie alla generosità dei privati (Albertazzi, Buscone, Chiappano, Colombi, Garabello, Giacobone, Marchetti, Muzio, Rossi, Tarditi, Le Cicale Family) con il cortile fiorito dei Milanese, e diventa una festa per celebrare momenti di degustazione indimenticabili che valorizzano un patrimonio del territorio. Esserci sarà un privilegio.

Sono undici le aziende del Salame di Varzi Dop che si alterneranno nelle Cantine Storiche per proporre sapori e saperi del loro prodotto principe. Sotto i portici dei vari livelli del borgo medioevale, attraverso la scoperta del Borgo antico, oltre Porta Sottana e Porta Soprana, invece, numerose postazioni del gusto propongono assaggi di profumi e prodotti del territorio: **dalla Lavanda, allo Zafferano, al Miele, al Sidro, alle Patate del Brallo, al Cioccolato, alla Birra artigianale e poi ancora gnocchi e agnolotti tradizionali, la Torta di mandorle, il pane tipico e naturalmente, il vino**, in abbondanza - Doc e Docg - per accompagnare ogni momento di degustazione grazie anche alla presenza del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, al Club del Buttafuoco Storico e alla **Strada dei Vini e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese**. Il percorso del gusto è coordinato dalla **Nuova Pro Loco di Varzi**.

I produttori di Salame di Varzi Dop presenti:

- ANTICA SALUMERIA FRONTI s.r.l., Val di Nizza (PV)
- Salumeria BELLI s.n.c. Varzi (PV)
- BUSCONE ORNELLA, Bosmenso Sup. Varzi (PV)
- Salumificio ARTIGIANALE THOGAN PORRI s.n.c., Cecima (PV)
- Salumificio GRANVARZI s.r.l., Varzi (PV)
- Salumificio LA SCALETTA s.n.c., Varzi (PV)
- Salumificio MAGROTTI PIERO s.r.l., Montesegeale (PV)
- Salumificio ROMAGNESE s.r.l., Romagnese (PV)
- Salumificio "SAN PIETRO" az. Agr., Fortunago (PV)
- Salumificio VALVERDE s.r.l., Colli Verdi (PV)
- Salumificio VECCHIO VARZI s.r.l., Varzi (PV)





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

LE GUIDE MEDIOEVALI - Quattro info point messi a disposizione grazie alla preziosa collaborazione delle associazioni Varzi Viva e A Tutta Varzi, saranno i punti di orientamento del visitatore dell'evento **Che Salame! Il Varzi Dop**: guide culturali e guide "medioevali" indicheranno l'itinerario del gusto e dei saperi partendo da **sotto la Porta Soprana, Via del Rosino, Via del Mercato e all'ingresso di Via Papa Giovanni**. Sarà possibile così visitare, in tre momenti organizzati durante la giornata (**ore 9, 12, 16 prenotazioni mail: varziviva@gmail.com**), le bellezze storico artistiche di Varzi antica: dalle Chiese (la Parrocchia di San Germano Vescovo, la Romanica dei Frati Cappuccini, la Chiesa dei Bianchi e la Chiesa dei Rossi), alla Torre Malaspiniana, alla magnifica sala consiliare con gli affreschi di Palazzo Tamburelli sede del Comune, al Castello.

UN PERCORSO MULTISENSORIALE - Il percorso multisensoriale coordinato dalla **Nuova Proloco di Varzi** farà rivivere l'atmosfera della tradizione e della storia al visitatore del gusto coinvolgendo soprattutto ma non solo i sensi del gusto e della vista: **uno storytelling diffuso animerà** il percorso della grande festa del Salame di Varzi DOP. **Un menù** dedicato a sua maestà il Salame di Varzi DOP sarà il fil rouge nei locali di Varzi, i ristoranti coinvolti dalla festa dedicheranno una speciale attenzione al tema della giornata. E dalle 17:30 si avvierà nei locali anche un **Happy Salame Hour con il cocktail tipico: l'Oltremito**.

VINO E SALAME - In collaborazione con il **Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese** e con il **Club del Buttafuoco Storico** tre **Masterclass di degustazione con abbinamento alle diverse stagionature del Salame di Varzi Dop** (alle ore 11,13 e 15), saranno organizzate in tre Cantine Storiche per celebrare ai massimi livelli *un pairing* che il mondo ci invidia. Tre i temi individuati: **I vini autoctoni delle Denominazioni dell'Oltrepò Pavese** (ore 11 Cantina Chiappano), **I vini storici delle Denominazioni dell'Oltrepò Pavese** (ore 13 Corte Tarditi) e **Il Buttafuoco Storico della Doc del Buttafuoco** (ore 15 Cantina Garabello).

A guidare le masterclass il direttore del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese **Carlo Veronese** e il direttore del Club del Buttafuoco Storico **Armando Colombi** in concerto con il direttore del **Consorzio Salame di Varzi Annibale Bigoni** e il presidente del Consorzio **Fabio Bergonzi**. Le masterclass saranno gestite dai sommelier: Gaia Servidio (del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese), Teresa Fiuza ed Eugenio Filosa (Enozioni Vino e Dintorni). Le masterclass sono gratuite fino ad esaurimento posti. Mail: martina.pochintesta@gmail.com. Fivi e Distretto del Vino di Qualità hanno assicurato la loro presenza e sarà allestito un banco "per un abbinamento con la mossa perfetta della Bonarda DOC".





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

LO SHOW COOKING IN PIAZZA ALDO MORO - Alle 16:30 lo chef itinerante Riccardo Cominardi sarà impegnato alla consolle di uno speciale Show Cooking che mette al centro il Salame di Varzi Dop. Nella magnifica piazzetta Aldo Moro, sotto la malaspiniana Torre delle Streghe, un vero spettacolo di cucina regalerà emozioni e sapori per una interpretazione creativa e originale che valorizza sua maestà il Salame. Il Salame di Varzi Show Cooking sarà alla fine inaffiato da una sciabolata di Magnum di Bollicine DOCG dell'Oltrepò Pavese.

DAMIANO DORATI LO CHEF DI LA CAVE CANTÙ - La cucina di Damiano Dorati è focalizzata sulla cultura del territorio nel quale nasce: l'Oltrepò Pavese. Un patrimonio di tradizioni e prodotti enogastronomici reinterpretato con stile personale e giocoso, in dialogo con ingredienti di qualità cercati in Italia e nel mondo, con attenzione a sapori e profumi di stagione. La cucina di Damiano Dorati è focalizzata sulla cultura del territorio nel quale nasce: l'Oltrepò Pavese. Un patrimonio di tradizioni e prodotti enogastronomici reinterpretato con stile personale e giocoso, in dialogo con ingredienti di qualità cercati in Italia e nel mondo, con attenzione a sapori e profumi di stagione.

RICCARDO COMINARDI CHEF ITINERANTE - Piatti che diventano quadri. Colori, consistenze e presentazioni innovative. Cura nella scelta degli ingredienti ed un'attenzione spiccata per l'equilibrio a tavola. È questa la filosofia dello chef Riccardo Cominardi, sostenitore della cucina healthy, con il pallino della pittura. Un'avventura, quella di Riccardo che, dopo essersi diplomato all'istituto alberghiero Caterina de' Medici, non ancora ventenne si trasferisce a Los Angeles, Beverly Hill, un'esperienza presso il Valentino di Piero Selvaggio, icona dell'Italian food a Los Angeles e luogo d'incontro per molti vip. Chef di talento, premiato come più giovane chef di Los Angeles a soli 19 anni, in brevissimo tempo ricopre il ruolo di executive chef di uno dei più importanti ristoranti della città e coordinatore di una catena di 4 ristoranti. Tornato in Italia affianca incarichi di consulenza e docenza alla sua attività nella gestione della ristorazione, lavora a Montecarlo presso Le Louis XV - Alain Ducasse a l'Hôtel de Paris, poi a "Il Cavallino" di Desenzano e quindi a "La casa" di Bedizzole (entrambi 1 stella Michelin) e collabora con molti altri. Trentotto anni di professione si esprimono in una didattica cristallina ed appassionata, sia in italiano che in inglese. È docente dell'alta formazione cuochi per professionisti in CAST Alimenti di Brescia, la scuola di cucina Intelligente e Cucina a Milano.

LA CULTURA DEL SORRISO: GNOCCHI (CHARLIE) A VARZI - "Giovedì Gnocchi ... e gli altri giorni?" è il libro che Charlie Gnocchi presenterà nel **Salotto del Salame di Varzi DOP**, una **Cantina Storica** addobbata a prezioso culturale, una piccola sala stampa per sorridere di noi con il celebre personaggio radiofonico, scrittore poliedrico e artista a tutto tondo. Nell'occasione l'artista **Stefano Bressani**, che ha fissato a Varzi la sua residenza d'artista





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

in occasione di VartWeek, omaggerà Charlie Gnocchi con la sua litografia in edizione limitata dell'opera dedicata al Borgo di Varzi e inaugurata a luglio 2021. Alle ore 14:45 Cantina Garabello.

IL VARZI DOP UNA STORIA CHE PARTE DA LONTANO - La genuinità del Salame di Varzi è data dal legame che unisce il procedimento tradizionale con il suo territorio; a difesa di questi aspetti fondamentali è nato il Consorzio di Tutela del Salame di Varzi. Tra le principali ragioni del successo del salame nella Valle Staffora vi sono certamente le vicende storiche della zona, l'intensa attività commerciale condotta dalle sue genti e, fundamentalmente, le condizioni climatiche e le caratteristiche del territorio. Per questo è indispensabile che la preparazione del salame avvenga secondo la ricetta e i procedimenti originari, definiti dalle linee guida dello storico Disciplinare di produzione del Salame di Varzi.

Nel 1950 un gruppo di produttori cercarono di gettare le basi per la costituzione di un Consorzio che rappresentasse i Produttori presenti in un preciso territorio dove venisse prodotto il salame con uguali tecniche e regole che delineassero le caratteristiche tipiche ed organolettiche comuni del Salame di Varzi. Pare che nel 1970 ci fosse una cooperativa che radunasse alcuni produttori della zona del varzese. Il 16 aprile 1972 in Varzi si costituì il "CONSORZIO VALLE STAFFORA FRA PRODUTTORI DEL SALAME DI VARZI". Ma il Consorzio non riuscì completamente ad amalgamare la maggioranza dei Produttori. Sostanzialmente tutto rimase come prima.

Si arriva al giugno del 1984, sotto l'impulso del Comune di Varzi, della Comunità Montana OP e della Camera di Commercio di Pavia venne costituito il "CONSORZIO VOLONTARIO FRA I PRODUTTORI DEL SALAME DI VARZI" con lo scopo di giungere al riconoscimento della Denominazione di Origine (DO) e di svolgere attività di promozione, di vigilanza, di tutela e di garanzia del prodotto. I Produttori che aderirono furono 29.

Il Disegno di legge: "Tutela della denominazione di Origine del Salame di Varzi, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto" divenne Legge dello Stato Italiano n. 224 il 30 maggio 1989. Fu pubblicata sulla GURI il 9 giugno 1989, per entrare in vigore sei mesi dopo.

In seguito il "Salame di Varzi" fu iscritto nel "Regolamento delle Denominazioni di Origine Protette (DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP) ai sensi del Reg. CE n. 1107/96 della Commissione Europea del 12 giugno 1996 come "SALAME DI VARZI DOP".

Dal 2005 il Salame di Varzi DOP è certificato dal MIPAAF ed il controllo effettuato da Organismo autorizzato a tali operazioni. Il Consorzio è stato riconosciuto "CONSORZIO DI TUTELA DEL SALAME DI VARZI" con Decreto del 28 Gennaio 2009 sempre dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Consorzio nasce con lo scopo di esercitare



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

funzioni di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione Salame di Varzi DOP, eccellenza dell'Oltrepò Pavese.

IL SALAME DI VARZI È UN SIMBOLO DEL TERRITORIO - A Varzi, tra Val Staffora e Val Versa, un cuneo lombardo insinuato fra Appennino ligure-piemontese ed emiliano, dove brezze liguri si mischiano agli umidi vapori saliti dalla val Padana, nasce uno dei più pregiati salumi DOP della Lombardia, fiore all'occhiello dell'Oltrepò Pavese: il salame di Varzi, sempre più rinomato e apprezzato.

Da queste parti l'arte della salagione ha radici antiche e profonde: anche se non possiamo verificare se davvero il merito vada ai Longobardi, che avrebbero introdotto l'allevamento suino su queste boschive colline, sappiamo che nel XIII secolo i marchesi Malaspina, signori del luogo, offrivano prelibati salami agli ospiti di riguardo. Al tempo la culla della produzione si trovava, a quanto pare, tra Retorbido e Rivanazzano, in una località ricordata col significativo nome di "Vicus Lardarius"; in seguito i salumi di Varzi e dintorni si fecero apprezzare anche molto lontano dai loro colli, grazie ai mercanti che li portavano, lungo le vie del sale, verso Piacenza e Milano, sino in Austria e in Francia.

Come per ogni salume di pregio, la qualità del salame di Varzi dipende dalla qualità delle carni impiegate nonché dall'abilità dei produttori, ma anche dalle favorevoli caratteristiche ambientali dei luoghi quanto a clima, temperatura, umidità e ventilazione. La zona di produzione, delimitata dal disciplinare della DOP nel 1984, comprende Varzi e altri quindici comuni tra val Staffora e Valversa (Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegele, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Colli Verdi - Valverde e Zavattarello).

Scomparse le antiche razze suine, il salame di Varzi si produce oggi da carni di suini pesanti provenienti dalle regioni Piemonte Lombardia ed Emilia, con peso vivo minimo di 160 chilogrammi: tagli magri (spalla, coscia, lonza, filetto e coppa) e triti di prima qualità più grasso sodo (pancettone, guanciaie, testata di spalla, culatello e lardello) in ragione massima del 30 per cento del totale, macinati a grana grossa, trattati con poco sale, pepe in grani e vino rosso filtrato dove sia stato macerato dell'aglio.

L'impasto è insaccato in budello suino e legato con spago a maglia fitta: i salami passano quindi in asciugatura per una settimana circa a temperatura costante e umidità crescente. L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali convenientemente areati, con opportune attrezzature e tecniche, in funzione delle caratteristiche climatiche e dell'orientamento. Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto.



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

Durante la stagionatura, di durata variabile, effettuata perlopiù nelle tradizionali cantine varzesi, in condizioni igrotermiche controllate con ventilazione naturale, i salami prendono la caratteristica fragranza: mani esperte li spazzolano all'occorrenza per eliminare le muffe, assicurando l'opportuna traspirazione del budello. Il salame di Varzi è prodotto in quattro tipologie: a seconda della dimensione, della stagionatura e si distinguono "filzetta" (peso 500-700 grammi), stagionato 45 giorni, "filzettone" (700 grammi-1 chilo) di due mesi, "sottocrespone" a budello semplice (1-2 chili) di quattro mesi, "cucito" il classico a budello doppio (1-2 chili e più) periodo minimo di stagionatura sei mesi e più.

La pasta, di color rosso vivo, con gli "occhi" armoniosamente distribuiti di candido grasso fondente che d'estate fa la tipica goccia, è compatta ma tenera, con caratteristica fragranza aromatica, di sapore delicato, leggermente speziato, con eventuale retrogusto amarognolo.

COMUNE DI VARZI - PALAZZO TAMBURELLI - Il palazzo fu fatto costruire nel 1739 dalla Famiglia Tamburelli i cui componenti fecero fortuna commerciando granaglie e generi di prima necessità per gli eserciti in transito e le truppe militari di stazionamento a Varzi. Con la progressiva decadenza della famiglia, l'edificio venne venduto alla vedova del Marchese Baldassarre dei Malaspina di Pregola che lo lasciò in eredità ai figli Antonio e Rodolfo. Alla loro morte, avvenuta nel 1924 e nel 1925, il palazzo fu acquistato dal Comune di Varzi per farne la propria sede. Di pregevole fattura sono il soffitto affrescato della sala consigliare e il pavimento alla "genovese": un'unica gettata di graniglia levigata con lo stemma di Varzi al centro.

LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DELL'OLTREPÒ PAVESE - La Strada del Vino e dei Sapori dell'Oltrepò Pavese aderisce con particolare entusiasmo alla manifestazione promossa dal Consorzio del Salame di Varzi DOP e dal Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese nella splendida cornice del Borgo di Varzi in quanto rappresenta un concreto esempio di collaborazione per il perfezionamento di scopi comuni di promozione territoriale.

Il percorso avviato è assolutamente compatibile e funzionale con le finalità della Strada del Vino e dei Sapori che ha sempre condiviso progetti interessanti con i vari Enti e le strutture operanti nel territorio allo scopo di favorirne la promozione sia dal punto di vista enogastronomico che turistico.

L'unione e la fusione dei gusti e dei sapori con le bellezze del territorio è lo scopo primario di questa associazione affinché l'Oltrepò Pavese non rimanga patrimonio di pochi ma possa effettivamente mostrare le proprie peculiarità ed eccellenze a tutti i visitatori e a chi ancora non lo conosce.



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI

Regione
Lombardia





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

LA NUOVA PRO LOCO DI VARZI - La Nuova Pro Loco di varzi è stata fondata di recente e vede un direttivo tutto in rosa: presidente è Cinzia Invernizzi, vice presidente Giuliana Bianchi e Chiara Brignoli segretaria, con Simona Quercioli (tesoriere) e Rita Rebaschio (consigliera). Ha all'attivo già alcuni eventi di successo, come le Vie del Natale e la recente Varzi in Fiera cose sagge e meravigliose che ha portato cinquemila persone nel Borgo medioevale. La prossima iniziativa in programma si intitola L'Italia a Varzi, una rassegna dedicata allo street food per promuovere lo scambio gastronomico regionale. In programma anche la prima edizione della Festa Bavarese che si terrà a luglio. A fine anno, una grande festa d'Autunno, intitolata "Un foliage di gusto a Varzi", sarà dedicata ai nostri prodotti tipici, salame, vino, frutta, formaggi, torta di mandorle per un autentico autunno enogastronomico.

VARZI VIVA - Sodalizio che nasce nel 1994 a Varzi, l'Associazione opera per il recupero, la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio culturale del territorio lombardo, con particolare riguardo alla zona di Varzi e paesi limitrofi, utilizzando la forma del volontariato quale strumento di solidarietà sociale, al fine di perseguire concreti fini di promozione, valorizzazione, tutela e sviluppo della persona umana, forma di volontariato intesa come educazione e sensibilizzazione dei cittadini ai problemi storico-culturali del proprio territorio. Promuove ed organizza: conferenze, mostre e manifestazioni artistiche e culturali, riunioni tendenti a programmare e sviluppare interventi ed attività precipue dell'Associazione ed a propagandarne le iniziative. Allaccia e mantiene rapporti con gli Enti Pubblici e con altre associazioni, produce materiale bibliografico e dispense relative alle attività svolte dell'Associazione. Nel proprio statuto ha la creazione di una banca dati, in particolare per la catalogazione delle opere d'arte e dei documenti di particolare valore esistenti sia presso gli Enti Pubblici sia presso i privati.

A TUTTA VARZI - A tutta Varzi è un'associazione che nasce nel febbraio del 2011, senza scopo di lucro, ha l'obiettivo di attivare relazioni e unione all'interno della comunità, costruire legami sociali e partecipazione civica, promuovere l'identità e le tradizioni locali. Le prime attività si sono focalizzate sui giovani dell'Alto Oltrepò, al fine di ricreare quel tessuto sociale di coesione e condivisione delle esperienze. L'associazione si è posta come primo obiettivo quello di raggruppare i giovani affinché potessero interagire tutti assieme in un luogo comune. Sono stati organizzati eventi nel parco pubblico del paese, aperto a tutti e gratuito con musica e attività ricreative, eventi musicali in collaborazione con band locali e nazionali e successivamente si è anche dato il via alla serie di incontri che ormai si ripete da anni in cui sono invitati a partecipare tutti i coscritti dell'Oltrepò Pavese, divisi per annata: è occasione di ritrovo per tutte le persone che, per motivi di studio o di lavoro, trascorrono la maggior parte del loro tempo in altre città. L'anno di svolta dell'associazione è stato il 2014, in cui è stata organizzata la prima festa medievale,



PSR LOMBARDIA
2014 2020
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI





Consorzio di Tutela del Salame di Varzi

giunta oggi alla VII edizione, con la partecipazione di 100 volontari e il coinvolgimento di più di 10 associazioni, e rappresenta oramai un evento atteso e molto partecipato sia dal pubblico che dai professionisti che vi partecipano.

La Festa Medievale di Varzi - Quest'anno, dopo due anni di lunga attesa, torna la tradizionale Festa Medievale di Varzi. *I ragazzi di "A Tutta Varzi"*, in collaborazione con le altre associazioni varzesi e non solo, daranno vita alla nuova edizione di questa rievocazione storica tanto attesa, nelle giornate del **30 e 31 Luglio 2022**. Il programma è ricco di eventi e come sempre il tema centrale sarà l'esaltazione delle tradizioni storiche locali dell'epoca, rappresentate nel corso delle due giornate da spettacoli di sbandieratori, duelli tra spadaccini, spettacoli dei falconieri, danze medievali e molto altro. Non mancheranno i cavalieri, le esibizioni degli arcieri e l'incantevole mercato ricco di espositori e banchetti legati all'arte medievale. Il tutto si svolgerà nel centro storico coinvolgendo le rinomate cantine del salame che si trasformeranno in punti ristoro, mentre il fulcro centrale della festa sarà come sempre la Piazza del Municipio, luogo di esibizione dei diversi spettacoli. Nella serata di domenica la compagnia "San Giorgio e il Drago" rappresenterà una delle più rinomate leggende dell'epoca medievale nonché una delle principali icone del nostro borgo, San Giorgio patrono di Varzi. La battaglia tra San Giorgio, nobile cavaliere errante e il Drago è una vicenda suggestiva che rivela profondi significati simbolici nella lotta tra il bene e il male. Grande novità di quest'anno sarà la riapertura al pubblico del Castello Malaspina, sede di visite guidate insieme alla Torre delle Streghe. Sarà proprio la corte del Castello ad ospitare nella serata di sabato la Cena Medievale, dove gli avventori della festa potranno immergersi nella tipica ambientazione dell'epoca e godere di una cena con menù a tema.

**Grazie al cofinanziamento dell'Operazione 3.2.01 di Gal Oltrepò Pavese anno di
campagna 2019 nell'ambito del PSR 2014-2020**

Ecco il Festival del Salame di Varzi Dop!

#chesalame #ilvarziDOP #21maggio #22maggio @galoltrepopavese

Il sito del Consorzio Tutela Salame di Varzi DOP - <https://www.consorziovarzi.it/>

Social: <https://www.facebook.com/consorzioVarzi> - Mail: info@consorziovarzi.it

INFORMAZIONI ALLA STAMPA A CURA DI luciana rota

mail luciana.rota@me.com 0039 392 1968174

