Salame di Varzi D.O.P. una produzione di nicchia per la ristorazione

dsc-2246-s-72a53d85

Una materia prima suina di altissima qualità e pochi altri ingredienti, ma soprattutto l’impegno e la passione dei grandi maestri della salumeria artigianale lombarda. Nasce così il Salame di Varzi, uno dei primi salami italiani a raggiungere il traguardo della D.O.P. (1996) il prestigioso marchio di tutela dell’Unione Europea che vede l’Italia in testa alla classifica dei prodotti certificati. Un prodotto quindi che piace e che viene apprezzato dai consumatori e dalla ristorazione non solo locale, grazie ad una produzione che garantisce la stessa ricetta e i tradizionali procedimenti di un tempo. A seconda del periodo e del luogo di stagionatura il prodotto presenta profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei di legno verde e di mimosa. Il sapore è dolce e delicato, si abbina preferibilmente con il miccone di Stradella, pane dalla lunga lievitazione, di grossa pezzatura, dalla crosta croccante e dalla mollica piuttosto compatta ma morbida.

[caption id="attachment_105552" align="alignleft" width="300"]IMG_2825 Fabio Bergonzi (a sinistra) e Annibale Bigoni[/caption]

"Il Salame di Varzi è molto conosciuto in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Veneto - afferma Fabio Bergonzi Presidente del Consorzio - stiamo cercando di aumentare la sua diffusione nel Centro e Sud Italia perché siamo sicuri che una volta assaggiato, non lo si dimentica più”. "Tante le iniziative in cantiere- spiega Annibale Bigoni, direttore del Consorzio - abbiamo stretto un accordo con la Strada dei vini e dei sapori dell'Oltrepò per una serie di attività che ci vedranno agire in sinergia. Vogliamo poi incrementare le attività di comunicazione che riteniamo indispensabili per approcciare nuovi target di consumatori". Tra apparizioni in televisione, vedi alla Prova del Cuoco e workshop come Milano Wine Garden svoltasi nel 2015 nel centro di Milano (http://www.consorziovarzi.it/wp-content/uploads/2016/02/Milano-Wine-Garden.pdf) durante Expo, si rinnoverà con entusiasmo l’iniziativa “Salumiamo con Bacco: Top of the dop: grandi vini per grandi salumi”, svoltasi a Torino e Roma (Tennis Club Parioli), dove il Varzi viene offerto in degustazione gratuita a vini a

denominazione.

Nuovi valori nutrizionali, su /100g.:
Acqua 34,20
Proteine 31,00
Lipidi 31,00
NaCl 3,70
Nitriti ass.
Nitrati 5,74 (ppm)
Colesterolo 100,00
Energia - kcal 412
Fonte CRA 2016