



Il Salame di Varzi DOP cresce del 12,5%



Varzi, 04 agosto 2019 – Estremamente positivi i dati economici resi noti dal Consorzio di Tutela del Salame di Varzi che fanno registrare un aumento a due cifre nella produzione. Nel 2019 sono stati **prodotti 564.774,62 kg** di Salame di Varzi DOP (**+12,5% rispetto al 2018**) pari a 607.515 salami certificati.

Si segnala che **l'affettato** nel 2019 mette a segno un notevole incremento rispetto al 2018, facendo registrare, in questo caso, una crescita a tripla cifra. **L'affettato** ha infatti raggiunto nel 2019 ben **197.475 confezioni di prodotto**, registrando così un **+158%** rispetto all'anno precedente. Ciò dimostra che questa tipologia di servizio continua ad incontrare in maniera significativa il favore dei consumatori coniugando l'alta qualità e il gusto con la praticità di utilizzo e una maggiore conservabilità.

Nei primi sei mesi del 2020 si registra, inoltre, una sostanziale tenuta della produzione con **266.144 kg (-1,0% rispetto al primo semestre del 2019)**. E si conferma un incremento dell'affettato che, con **168.572 confezioni di prodotto**, cresce del **98%**.

*“L'ottimo risultato ottenuto nel 2019 dal Salame di Varzi DOP conferma il trend in costante crescita registrato negli ultimi anni - dichiara **Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi** – è un risultato che ci rende fieri anche perché in controtendenza rispetto al comparto del salame. Questo vuol dire che il lavoro fatto dal Consorzio per promuovere il prodotto ha dato i suoi frutti rendendo il Salame di Varzi DOP un prodotto sempre più apprezzato da un segmento in crescita di consumatori affezionati e fedeli al*



prodotto di alta qualità. L'inizio del 2020 aveva confermato il trend in crescita ma nei mesi del lockdown, da marzo a maggio, abbiamo registrato una forte contrazione delle vendite dovuta alla chiusura del canale HoReCa e quindi della ristorazione che rappresenta un importante segmento di mercato. Nel mese di giugno abbiamo, invece, registrato una netta ripresa, con un notevole incremento che è stato in grado di colmare il gap negativo che si era creato."

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 bianco, 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.

La storia del Salame di Varzi

Le origini del Salame di Varzi risalgono a tempi antichissimi. La tradizione vuole infatti che già i Longobardi utilizzassero il salame come alimento preferito durante le proprie trasmissioni sia per le caratteristiche di conservabilità sia per le indubbe proprietà nutritive.

Successivamente il Salame di Varzi approdò nel XIII secolo alle tavole dei signori Malaspina che lo assunsero quale alimento nobile e prelibato, riservato agli ospiti più illustri della propria tavola. Nei secoli successivi, il Salame di Varzi prese via via a diffondersi tra il popolo: con l'ampliamento dell'allevamento suino, anche i contadini e gli agricoltori presero a consumare salame, disponibile in maggiori quantità. Il Salame di Varzi diventò così un alimento sempre più presente sulle tavole.

Descrizione del prodotto

Il Salame di Varzi è realizzato con carne di suino macinata e sapientemente mescolata a sale marino, pepe in grani e infuso di aglio in vino rosso. Nella lavorazione del Salame di Varzi, vengono impiegati tutti i tagli di carne, anche le parti migliori, come la coscia. La materia prima è attentamente ed accuratamente selezionata per conferire al prodotto stagionato le caratteristiche di morbidezza e profumo che lo contraddistinguono. Al taglio si presenta di forma allungata (intendendo la forma della fetta del salame che deve essere tagliato a becco di clarinetto), consistenza tenera e colore rosso vivo. Il sapore è tipicamente dolce, delicato, e si combina ai profumi e agli aromi fragranti nonché caratteristici, strettamente condizionati dai tempi di stagionatura.



Informazioni nutrizionali

Il Salame di Varzi DOP grazie al contenuto di proteine, ferro, calcio e vitamine del gruppo B ed E costituisce un alimento molto importante per il suo apporto di elementi nutritivi e il suo alto valore biologico. Gli elementi costituenti per 100 grammi di Salame di Varzi DOP sono: Acqua g. 34,2 - Proteine g 31,0 - Lipidi g31,0 – Colesterolo mg100 – Carboidrati mg0,98 – NaCl g 3,7. Energia: kcal 412 – kj 1724. Spicca quindi la scarsa presenza di sale (NaCl g3,7) che rende particolarmente dolce questo salume.

Il Consorzio di tutela del Salame di Varzi

Il Consorzio inizialmente volontario si è costituito nel giugno del 1984 con lo scopo di conseguire il riconoscimento della Denominazione di Origine, nonché di svolgere attività promozionale, di vigilanza, di tutela e garanzia del prodotto. Oggi vanta 9 Soci dei complessivi 12 produttori. Dal 2001 il Salame di Varzi DOP è certificato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; i controlli vengono eseguiti dall'Organismo di Certificazione CSQA. Il Consorzio è stato riconosciuto di Tutela con decreto dal MIPAAF il 28/01/2009. <http://www.consorziovarzi.it/>

Per ulteriori informazioni: Ufficio Stampa – Augusto Cosimi – 335 7271526 – cosimi@isitsalumi.it