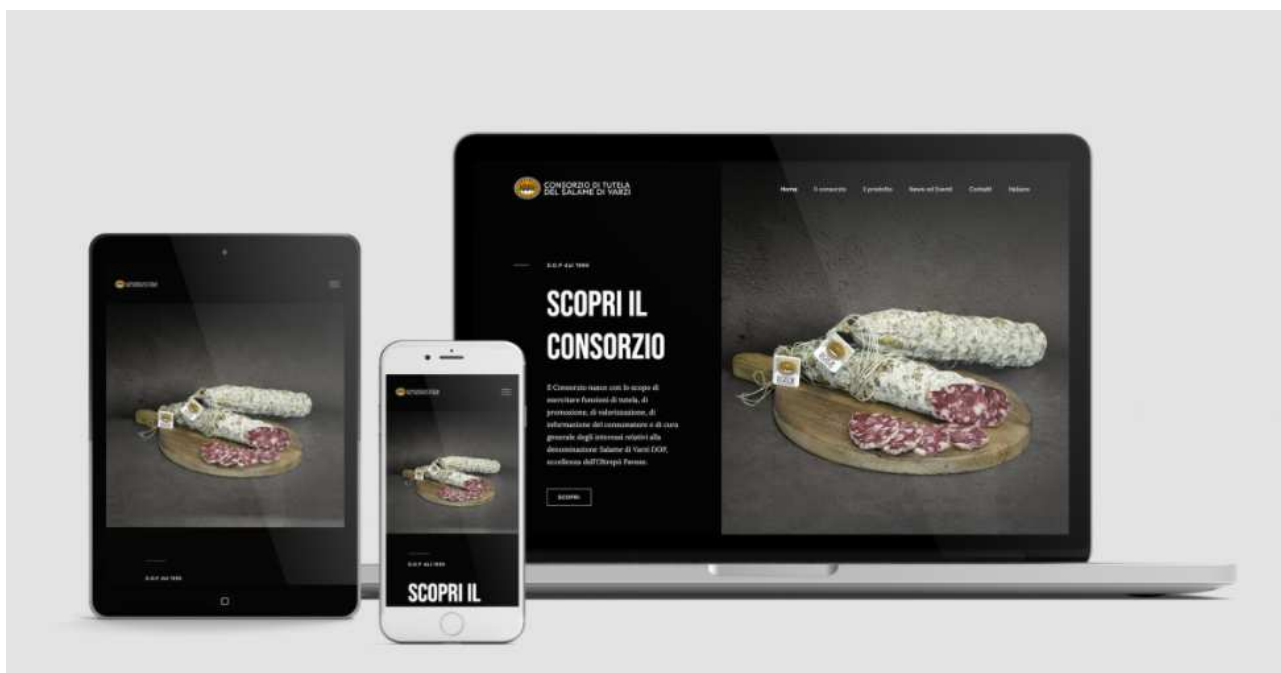




Nuova strategia di comunicazione del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi



Varzi, 28 ottobre 2020 – Il **Consorzio di tutela del Salame di Varzi** rinnova e innova la sua comunicazione con l'apertura della [pagina ufficiale facebook](#) e il lancio del [nuovo sito web](#).

“La nuova strategia di comunicazione intrapresa dal Consorzio punta molto sul digitale per comunicare i valori unici e distintivi del Salame di Varzi DOP. Con il nuovo sito web, la newsletter mensile e il lancio della pagina facebook abbiamo voluto attivare una comunicazione diretta e interattiva con l'utente finale. Questo ci consentirà sia di fidelizzare il pubblico medio-alto che già conosce e apprezza un prodotto di nicchia come il nostro, sia di intercettare e avvicinare al prodotto un nuovo segmento di mercato, costituito da un pubblico più giovane, curioso e attento” - dichiara **Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi**

Diversi e articolati i vantaggi ottenuti con lo sviluppo del nuovo sito. Migliorata la percezione della Brand Identity e la sua visibilità anche e soprattutto sui motori di ricerca. Tutte le sezioni più importanti sono ora presenti sulla Home Page e i contenuti dinamici, News ed Eventi, si trovano subito con maggior risalto. E inoltre, con la nuova configurazione, il sito è immediatamente e agevolmente visibile su tutti i principali dispositivi mobili, come smartphone e tablet. La struttura di navigazione risulta così più facile, rapida e immediata.

Il sito web www.consorziovarzi.it è stato sviluppato da Altravista Design, grazie all'operazione FEASR 2014 – 2020 di Regione Lombardia, resa possibile dal progetto “Informazione e promozione dei prodotti di qualità - un marchio per il territorio” Azione GAL Oltrepò Pavese 2.4.



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 quanto un grano di pepe, 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 indubbie 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