



Salame di Varzi DOP vendite in crescita del 4,2%



Straordinaria crescita dell'affettato che raddoppia le vendite

Varzi, 26 marzo 2021 – In un anno caratterizzato dalla crisi pandemica, il **Salame di Varzi DOP** registra un **significativo aumento delle vendite**, con una particolare performance nel segmento del prodotto confezionato.

Nel 2020 sono stati **certificati 634.000 kg** di Salame di Varzi DOP con una **crescita del 4,2%** rispetto all'anno precedente. *“Un dato che supera di gran lunga le aspettative – commenta **Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio di tutela del Salame di Varzi**, recentemente riconfermato alla guida del Consorzio per il triennio 2021-2023, che prosegue – **soprattutto tenendo conto della forte contrazione del settore della ristorazione che costituisce un importante canale di vendita. Questo vuol dire che la crescita è stata trainata dalle vendite al dettaglio, GDO e dal maggiore ricorso al canale e-commerce. In altri termini, è aumentata la fascia di pubblico che apprezza il Salame di Varzi per il suo gusto unico e l'alta qualità che lo contraddistingue e che, inoltre, è cambiata la frequenza e la modalità di acquisto del prodotto. A conferma di ciò, si registra la notevole crescita dell'affettato, formato di acquisto particolarmente apprezzato durante il lockdown per la praticità d'utilizzo e la maggiore conservabilità. Basti pensare che nel 2020 sono state prodotte e commercializzate **451.807 confezioni** rispetto alle **197.475** dell'anno precedente, con un **incremento del 128%**. I dati positivi registrati nel 2020 sono una conferma del lavoro svolto dal Consorzio costantemente impegnato ad ampliare la diffusione del Salame di Varzi in Italia e all'estero”.***

Tra le attività di comunicazione portate avanti dal Consorzio si segnala il [nuovo sito web](#), la newsletter mensile e il lancio della pagina [Facebook](#) che hanno consentito di approntare una nuova strategia di comunicazione con il duplice obiettivo di fidelizzare il consumatore abituale e di



intercettare e avvicinare al prodotto un segmento di mercato costituito da un pubblico più giovane ed attento, che ricerca prodotti di qualità.

L'augurio del Consorzio è quello di tornare presto ad organizzare eventi di promozione in presenza come la prima manifestazione che si è tenuta a Varzi nel maggio 2019 totalmente dedicata al salame con visite ai salumifici e con vari incontri-degustazioni nelle cantine storiche della cittadina di Varzi. Evento ideato con l'obiettivo di diventare un appuntamento fisso da celebrare nello stesso periodo ogni anno, per scoprire dal vero l'unicità di un'eccellenza del territorio.

Il Salame di Varzi

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 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