



Comunicato stampa

SALAME DI VARZI PRESENTA I NUOVI VALORI NUTRIZIONALI

Alimento sano, sicuro e adatto a tutte le età

Varzi 18 luglio 2017 - Grande entusiasmo tra i produttori del Salame di Varzi DOP per i risultati delle ultime analisi nutrizionali, promosse da ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) ed eseguite da CREA – NUT, Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, con il contributo del MIPAAF, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

I risultati sono stati davvero sorprendenti, premiando il gruppo di produttori, Soci del Consorzio del Varzi, che in questi ultimi dieci anni si sono impegnati intensamente a raggiungere una produzione di elevatissima qualità: dalla scelta della materia prima alla esecuzione scrupolosa dello storico Disciplinare di produzione. E poi, sino all'affinamento nelle antiche cantine presenti nel protettorato del Salame di Varzi DOP; territorio della importante produzione di cui Varzi risulta essere il centro di riferimento.

I risultati emersi hanno quindi premiato i produttori che nel silenzio dei loro laboratori sparsi sui versanti montani dell'Oltrepò Pavese, hanno con serietà ed abnegazione ottenuto un prodotto che rappresenta una parte integrante della tradizione gastronomica italiana. Il lavoro svolto con gli allevatori, il legame con il territorio e la fierezza della tradizione, ha permesso al Salame di Varzi DOP di essere espressione di caratteristiche intrinseche che lo rendono adatto a tutte le categorie di consumatori e ad ogni occasione diversa di consumo.

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.



La ripartizione tra grassi saturi e insaturi vede poi un 34% assegnato a quelli saturi, mentre il 66% va a quelli insaturi, valori sostanzialmente omogenei tra i salumi.

“Il Salame di Varzi DOP è sottoposto sin dall’origine della materia prima, cioè il suino, a certificazioni, controlli ed analisi, per offrire al pubblico consumatore un prodotto certo e sicuro, tracciabile e rintracciabile nel suo percorso – ha affermato Fabio Bergonzi, Presidente del Consorzio Salame di Varzi DOP.

“Il nostro prodotto oggi è conosciuto e apprezzato in Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna e Veneto ma il Consorzio sta cercando di aumentare la sua diffusione anche grazie ad un accordo fatto con l’Associazione “La strada dei vini e dei sapori dell’Oltrepò” che promuove l’abbinamento tra il vino e il nobile salume” ha concluso Bergonzi.

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

Ricco di proteine nobili e sali minerali, il Salame di Varzi DOP ben si adatta ai moderni stili alimentari e alle diverse occasioni di consumo, arricchendole di gusto e sapore.

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'Istituto Parma Qualità.

Il Consorzio è stato riconosciuto di Tutela con decreto dal MIPAAF il 28/01/2009.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa – Tiziana Formisano – 02 8925901 – formisano@ivsi.it