



Consorzio di Tutela
del Salame di Varzi

SALAME DI VARZI DOP IN CRESCITA



Nei primi 9 mesi del 2023 la produzione cresce del 7,5% mentre l'affettato in vaschetta perde il 14%, ma resta al di sopra dei livelli pre-Covid

Varzi, 12 dicembre 2023 – Con **482.004 Kg** di prodotto certificato nei primi 9 mesi del 2023, rispetto ai **448.327 Kg** del periodo corrispondente nel 2022, il Salame di Varzi registra un aumento del **7,5%**.

Dato confermato anche dal numero di salami certificati che passa dai **472.905** dei primi 9 mesi del 2022 ai **503.561** nel 2023 con un incremento del **6,5%**.

In flessione invece, il formato dell'affettato in vaschetta che, con **271.073** confezioni di prodotto contro le **316.509** dell'anno scorso registra una **contrazione del 14%**, in linea con l'andamento in calo di tale formato all'interno del comparto della salumeria italiana, anche se è un dato da contestualizzare, come spiega il presidente del Consorzio di Tutela del Salame di Varzi, **Fabio Bergonzi**: *“Siamo estremamente orgogliosi della continua crescita del Salame di Varzi che, in controtendenza con l'andamento negativo della produzione e vendita della maggior parte della salumeria italiana, registra un incremento del 7,5% a testimonianza che lo zoccolo duro degli estimatori del nostro prodotto non solo gli resta fedele ma anzi, ne incrementa le occasioni di acquisto e consumo, per le sue innegabili caratteristiche qualitative che lo contraddistinguono come un prodotto 'premium'. Per quello che riguarda, invece, il calo dell'affettato occorre precisare che il formato in vaschetta registra una contrazione in quasi tutti i prodotti di salumeria italiana, dovuta al fatto che con l'aumento dei prezzi e dell'inflazione, il prezzo/Kg del prodotto risulta molto più conveniente nel formato intero che nella vaschetta. Inoltre, passata l'emergenza pandemica, è*

venuta anche meno l'esigenza di fare grandi scorte del prodotto in questo formato. Si tratta, quindi, di una battuta d'arresto non preoccupante perché siamo comunque a livelli superiori al pre-Covid: 271mila confezioni nel 2023 contro le 168mila del 2019".

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 microclima 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 10 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