



***Corso Maestri Assaggiatori  
Ottobre 2017***

# ***Il Salame di Varzi***

***Stefano Lambri***

# La Certificazione D.O.P.

Denominazione di Origine Protetta è un riconoscimento a livello europeo, a protezione e valorizzazione dei prodotti tipici. Viene rilasciata a quei prodotti per i quali **tutto il processo produttivo**, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata.

# Salumi D.O.P.

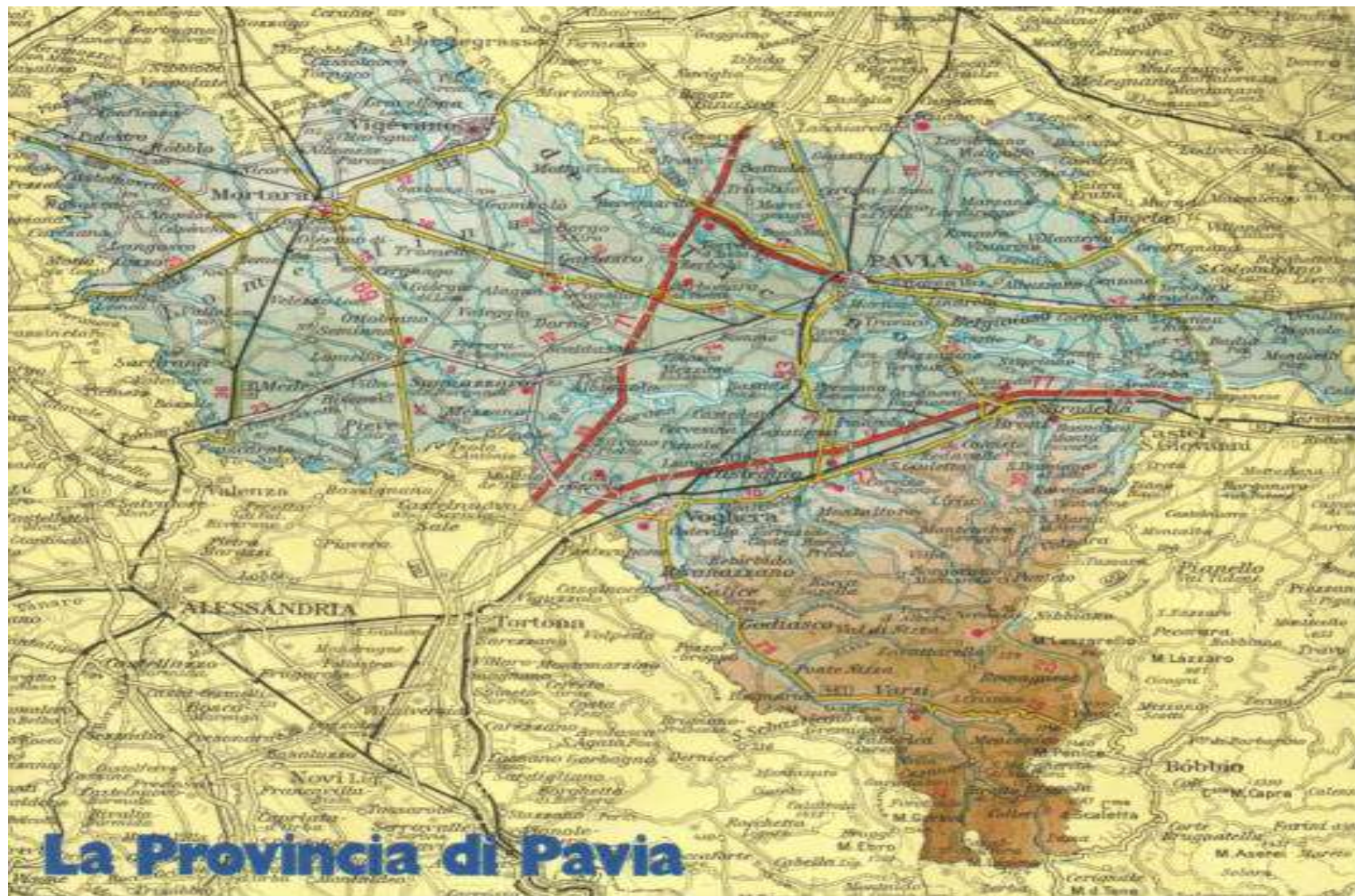
- Questi riconoscimenti comunitari costituiscono una valida garanzia per il consumatore, che è consapevole di acquistare alimenti che devono rispondere a precisi requisiti perché vengono prodotti rispettando un determinato **disciplinare**.
- Specifici organismi di controllo, autorizzati dal MiPAAF, assicurano la conformità dei prodotti ai disciplinari di produzione.

# Salumi D.O.P.

**Un disciplinare di produzione deve prevedere:**

- **La denominazione e la descrizione del prodotto**
- **La delimitazione della zona geografica**
- **La descrizione degli elementi che ne comprovano l'originarietà**
- **La descrizione del metodo di ottenimento**
- **Gli elementi che giustificano il legame tra il prodotto e l'ambito geografico**
- **L'indicazione delle autorità e di organismi preposti alla verifica e rispetto del disciplinare.**

# Il territorio





# PAVIA



# PAVIA



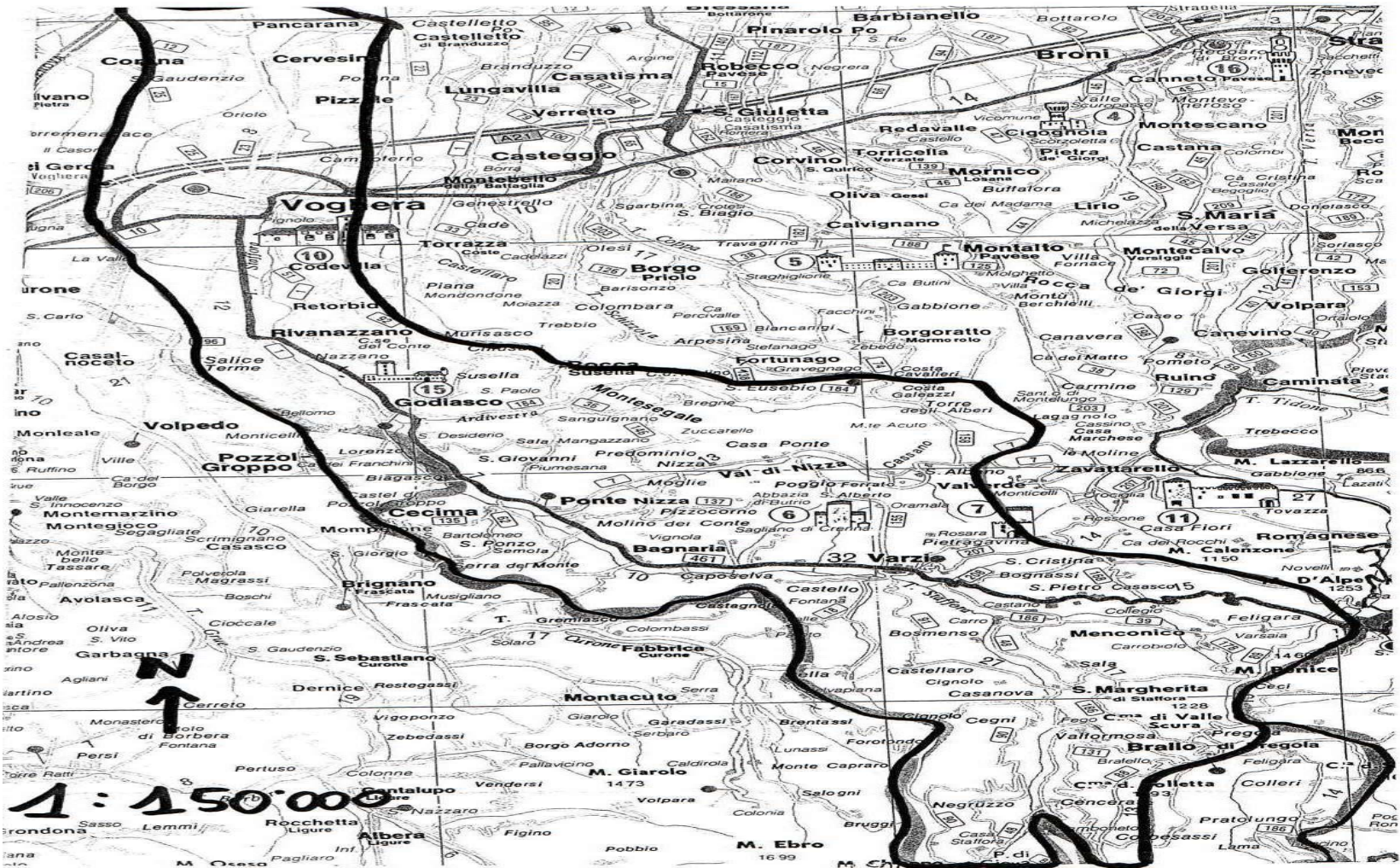
# Il territorio della provincia

È percorsa dai fiumi Ticino e Po, che si incontrano 4 km a sud del capoluogo e che la dividono in tre zone: il Pavese a nordest, la Lomellina a nordovest, tra Ticino e Po, e l'Oltrepò a sud.

- La Staffora è il maggior fiume dell'Oltrepò Pavese e confluisce nel Po, dopo un percorso di 58 km. Altri corsi d'acqua dell'Oltrepò sono i torrenti Coppa, Scuropasso, Tidone, Versa e Avagnone







# **La Valle Stàffora**

**Terra di castelli e marchesati, di torri inaccessibili. La storia ha prediletto nel passato questa Valle e gli ininterrotti profili di montagne lungo i quali era agevole il passo, lontano dalle pianure indifendibili.**

# Castello Oramala



# **Il territorio**

- **Varzi si trova in provincia di Pavia, a 416 metri s.l.m., nel triangolo di Lombardia che dalla Pianura Padana si allunga tra l'Appennino Ligure e quello Emiliano.  
Queste terre, ricche di storia e tradizioni, sono caratterizzate da un clima perfetto per la produzione e la stagionatura degli insaccati.**



# Varzi



# VARZI

**Il nome di Varzi deriva probabilmente dal termine latino «varicum», ossia «valico, passo» o «passaggio» fra la pianura padana e la Liguria o, secondo altre interpretazioni, dal termine dialettale ligure «var», «acqua, fiume».**

# VARZI

**Proprio per la sua ubicazione quasi al culmine di una vallata dell'Appennino, solcata dal torrente Staffora, Varzi e la sua valle godono del privilegio di un clima fortemente influenzato dal corso del torrente stesso e dalle correnti fresche che provengono dal mare, in contrasto con l'aria calma e più calda della pianura sottostante.**



# VARZI

**Sempre grazie alla sua posizione geografica **Varzi si trovava sul percorso di una delle vie del sale**, gli antichi percorsi dei mercanti che commerciavano sale ed altre merci dai porti liguri alla pianura padana. Il sale, bene a quei tempi assai prezioso, è fondamentale per la preparazione del salame e Varzi ha avuto la fortuna di trovarsi sulla sua strada.**



# VARZI

**Proprio nell'area dell'attuale comune di Varzi si tramanda che i marchesi Malaspina, al tempo feudatari del luogo, avessero organizzato un grande deposito di sale, ingrediente fondamentale per la preparazione del salame.**

# Varzi Il Castello dei Malaspina



# La denominazione

- **La denominazione Salame Varzi è riservata al salame prodotto nella zona dell'Oltrepò pavese, comprendente Varzi e 14 comuni limitrofi della Valle Stàffora.**

**Si tratta di un territorio collinare, con altitudine compresa tra i 250 e i 1000 metri sul livello del mare, caratterizzato da un microclima unico, dato dall'incontro dell'aria proveniente dal Mar Ligure con quella della Pianura Padana.**

# Montesegale



# La storia

**Le origini del Salame di Varzi si fanno risalire all'epoca dell'invasione longobarda. La conservazione delle carni per mezzo del sale era infatti tipica delle popolazioni migranti barbare.**



## La storia

**Avendo scoperto lungo il corso del torrente Staffora una vallata dell'Appennino con un clima perfetto per la produzione e la stagionatura degli insaccati, i Longobardi introdussero un programma economico volto a stimolare l'allevamento dei maiali e la produzione del tipico Salame.**

# La storia

**I Longobardi, durante le loro varie transmigrazioni in tutta Europa (dal II al VI secolo) causate dalla mancanza di terre, da una forte crescita della popolazione e da un irrigidimento del clima, in un'epoca di problemi e ristrettezze economiche, avevano bisogno di un prodotto a lunga conservazione.**

# La storia

**Si ipotizza che il salame servisse da alimento a questo popolo barbaro proprio per le caratteristiche di durabilità che offriva un insaccato e per le sue indiscutibili caratteristiche nutrienti.**

**L'editto di Rotari fu la prima raccolta scritta delle leggi  
dei Longobardi**

**Nell'editto del  
re Ròtari (cap. X, pp. 50-51)  
sono stabilite pene  
asprissime per coloro  
i quali avessero  
maltrattato  
un porcaro ...**



# **Editto di Ròtari**

**e...norme rivolte alla salvaguardia delle selve, soprattutto di quelle “glandiferae”, per l’allevamento suinicolo, ampiamente tutelato a sua volta.**



# La storia

- **Nel XII secolo i Marchesi Malaspina, signori di questo territorio, lo presentavano agli ospiti della propria tavola come ottima pietanza. In seguito i mercanti, attraverso la via del sale che collega la pianura padana al mare, portarono questo eccellente salame sui mercati di tutta Europa.**

# La diffusione

- **Nel corso dei secoli a venire, i contadini iniziarono a considerare il maiale come una risorsa indispensabile per la loro sopravvivenza: grazie alla produzione nell'ambito familiare, il salame si inserì facilmente nella povera mensa dei contadini.**

# II CONSORZIO

**Il 22 giugno 1984 nasce il Consorzio di Tutela del Salame Varzi e il 30 maggio 1989 il prodotto acquisisce la denominazione DO. Nel 1996 la tipicità del Salame Varzi viene riconosciuta anche a livello europeo, con l'ottenimento della DOP.**



# L'origine della materia prima

**La materia prima da destinare alla produzione del «Salame di Varzi» deve rispondere ai requisiti previsti per i suini appartenenti al circuito di produzione dei prosciutti tutelati D.O.P. Prosciutto di Parma e Prosciutto San Daniele e proveniente dalle regioni del Piemonte, Lombardia e Emilia-Romagna**

# La macellazione

- **I macelli e i laboratori di sezionamento che intendono macellare suini e ottenere tagli freschi da impiegarsi nella lavorazione secondo le prescrizioni del DOP Salame di Varzi devono essere ubicati nei territori delle Regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna.**

# I salumifici

- **Devono essere situati unicamente nella zona tipica di produzione, in provincia di Pavia, nei Comuni di:**
- **Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegeale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello.**

# I Tagli

**Devono essere utilizzati i tagli di carne magra del suino, con l'esclusione del magro di testa, opportunamente snervati e sgrassati.**

**Il grasso da impiegare è esclusivamente quello del guanciale, della testata di spalla, della pancetta, del culatello e del lardello;**

**Le carni macellate non devono subire alcun trattamento di congelamento.**

# Mondatura e Macinatura

- I tagli di carne suina scelti per la successiva preparazione della pasta di salame vengono mondati da ogni parte non utilizzabile.
- La carne deve essere macinata utilizzando un tritacarne con uno stampo con fori non inferiori a 10 mm per la produzione di salami con diametro fino a 5 cm e non inferiori a 12 mm per la produzione dei salami con diametro superiore.



# Impastatura

- **La miscela di salagione deve essere costituita da sale marino, sodio o potassio nitrato e/o sodio nitrito per quanto consentito dalle normative vigenti, pepe nero in grani interi, infuso di aglio in vino rosso filtrato**

# Insaccatura

- **L'impasto di salame viene insaccato nel budello di maiale e il prodotto ottenuto, opportunamente forellato, deve essere legato con spago a maglia fitta.**
- **E' consentito esclusivamente l'uso di budelli naturali. Il budello utilizzato può essere il pelato suino, il retto suino (budello gentile) oppure il doppio pelato suino cucito (cucito doppio); i salami di diametro fino a 5 cm possono essere insaccati anche in budello torto bovino e possono essere legati con spago singolo anziché a maglia fitta.**

# L'insaccatura



# La legatura



# Varzi nel torto bovino



# Asciugatura e stagionatura

- **L'asciugatura e la stagionatura devono avvenire in locali areati, anche con l'utilizzo di appropriate attrezzature di ventilazione e/o climatizzazione.**



# L'asciugatura



# Asciugatura

- **Durante questa fase, che ha durata variabile fra i 7 e gli 8 giorni, si verifica una forte perdita di acqua, che deve avvenire in modo uniforme in tutto lo spessore dell'impasto. La temperatura non deve superare i 18-20°C e l'umidità relativa dell'aria deve crescere dal 70-75% nelle prime 24 ore fino all'80-85% dell'ultimo giorno**



## Stagionatura

- **Durante questo processo, alla temperatura di 10-12°C e con un'umidità del 95%, avviene la presa degli aromi, che incide sul sapore e sul profumo finale del salame. La durata di questa fase varia tra i 45 e i 180 giorni, in funzione della pezzatura**



# La stagionatura

- Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto che viene così classificato:
- **Filzetta** con un peso di 0.5-0.7 kg e un periodo di stagionatura di **45 giorni**;
- **Filzettone** con un peso di 0.7-1 kg e un periodo di stagionatura di **60 giorni**;
- **Sotto coppone** con un peso di 1-2 kg e un periodo di stagionatura di **120 giorni**;
- **Crespone** doppio budello (o cucito) con un peso di 1-2 kg e un periodo di stagionatura di **180 giorni**.

# Il sigillo

- Al termine del periodo di stagionatura i salami sono pronti per essere sottoposti alla valutazione dell'**organismo di controllo autorizzato (IPQ)** per la certificazione di conformità. L'esito positivo di tali controlli determina, per il produttore, il diritto ad ottenere, per ogni partita e lotto verificato, la conferma del marchio DOP ed il conseguente rilascio di specifico atto di **certificazione**.

# Il sigillo

- **Il sigillo di forma rettangolare, riportante il logo della DOP, è costituito dal disegno stilizzato di quattro salumieri, che indossano il tipico grembiule, su sfondo arancione con ombre tratteggiate in nero, circondati da una cornice marrone in cui è inserito il logo “Salame di Varzi DOP”.**

# Il sigillo



# Il marchio





# Il marchio DOP



# I produttori

- **SALUMIFICIO ROMAGNESE S.r.l.** Fraz. Casale, Romagnese
- **SALUMIFICIO BERTORELLI LIVIO** Fraz. Bosco, Menconico
- **BUSCONE ORNELLA** Fraz. Bosmenso Superiore, Varzi
- **GAP OLTREPO S.r.l.** Via Canova, Rocca Susella
- **SALUMERIA DE DOMENICI ANGELO** Fraz. Casanova Destra, S. Margherita S.
- **ANTICA SALUMERIA FRONTI** Fraz. Fontanino, Val di Nizza
- **SALUMIFICIO PANIGAZZI LUIGI** Via IV Novembre, Bagnaria
- **LA SCALETTA SNC di GARABELLO E. e A.** Loc. Ponte dei Sospiri, Varzi
- **SALUMERIA BELLI SNC** Via P. Mazza, 8927057 Varzi
- **SALUMIFICIO ARTIGIANALE TOGHAN PORRI** Fraz. Casa d'Agosto Valverde
- **VECCHIO VARZI S.r.l.** Via Castelletto, Varzi
- **SALUMIFICIO VALVERDE s.a.s.** Fraz. Casa Balestrieri 27050 Valverde
- **SALUMIFICIO MAGROTTI PIERO** Fraz. Fornace, 827052 Montesegeale

# Il salame di Varzi



# Le caratteristiche

- **Al tatto l'impasto si presenta tenero e compatto al taglio, di colore rosso vivo, con grasso perfettamente bianco.**

# L'aroma

**Il Salame Varzi presenta un aroma fragrante e caratteristico; il sapore è dolce, delicato e leggermente speziato.**

**Viene definito “il salame dolce”.**

# Salame di Varzi



# Fetta in primo piano





# La goccia

- **Particolarità del salame di Varzi è la presenza della cosiddetta goccia, dovuta allo scioglimento di parte del grasso nei lunghi periodi di stagionatura.**

## Come si gusta

- **Può essere utilizzato per la preparazione di gustosi aperitivi, accompagnato da olive e sott'aceti, oppure essere servito nel classico antipasto all'italiana. È anche un ottimo secondo piatto, che può essere accompagnato da vini rossi vivaci, o spumanti rosè metodo classico.**

# Miccone di Stradella



# Pane di Montesegeale (DeCo)



# Bonarda e Barbera o Rosé dell'Oltrepò Pavese





***Grazie per l'attenzione***