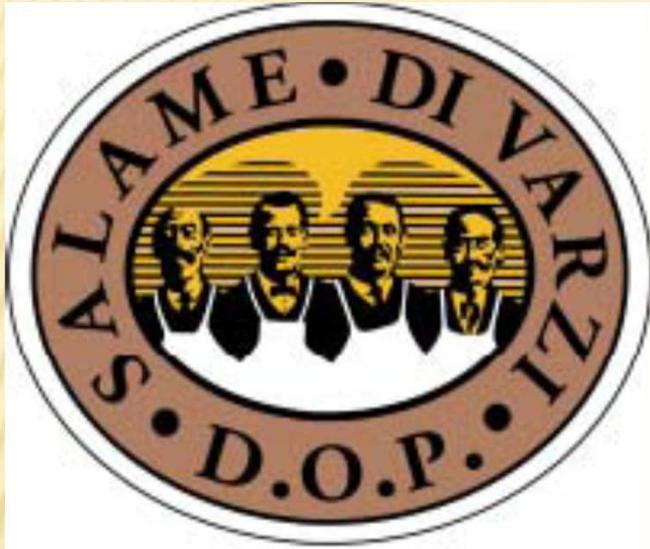


**CORSO MAESTRI ASSAGGIATORI
30 GENNAIO 2021**

SALAME DI VARZI D.O.P.

SALAME DI VARZI DOP



Relatore: dr. Fabio Bergonzi

Presidente Consorzio di Tutela Salame di Varzi DOP

LA STORIA

Longobardi : nell'alto medioevo, con l'arrivo dei Longobardi venne introdotto un nuovo sistema di conservazione della carne di maiale che prevedeva la salatura e l'insacco in budello. Si otteneva in questo modo un prodotto nutriente e durevole, utilissimo durante i lunghi spostamenti di questo popolo. Con l'Editto di Rotari datato 23 novembre 634 il Re dei Longobardi sanciva e tutelava l'importanza dell'allevamento suino quale fonte alimentare.

Monasteri: furono i Monaci Benedettini che affinarono e migliorarono le caratteristiche organolettiche di questo salume combinando sapientemente le gli aspetti climatici, e la disponibilità di materie prime.

Marchesi Malaspina (XII sec.): indiscussi signori di questi territori, erano amanti di salame di Varzi, questo alimento era infatti sempre presente sulla loro tavola e veniva offerto ai loro illustri ospiti. Fu così che le eccezionali qualità di questo prodotto varcarono i confini della zona di produzione per essere apprezzate da un gran numero di estimatori.

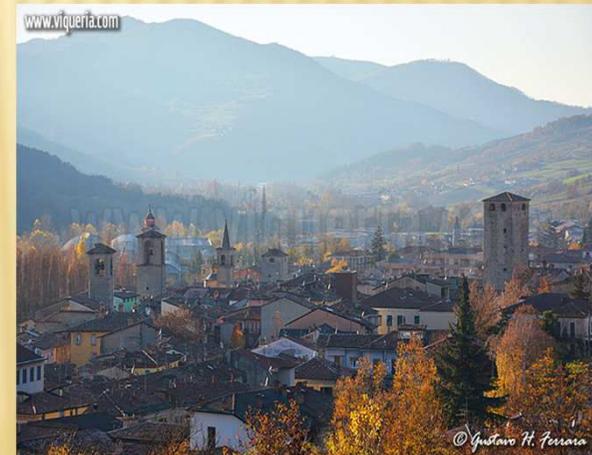


FATTORI AMBIENTALI

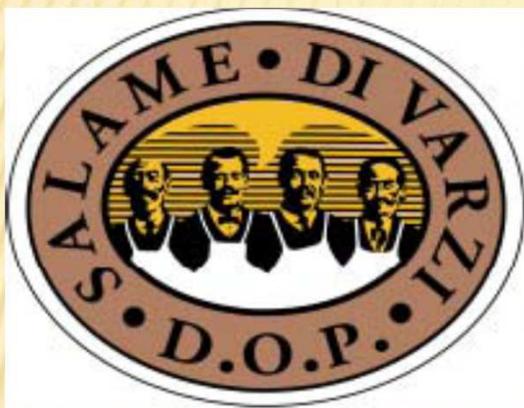
Via del sale: Varzi si trovava sul percorso dell'antica via del sale che portava da Genova a Milano. I commercianti di questo prezioso ingrediente erano soliti fermarsi nella zona di Varzi, fornivano sale in cambio di vitto e alloggio. Numerose sono le raffigurazioni sui portali e sui pavimenti di monasteri e chiese.

Presenza di ampie zone boschive: fornivano nutrimento e pascolo ideale per l'allevamento dei suini

Clima: caratterizzato dalle brezze costanti che provengono dal vicino mar Ligure e che qui incontrano l'aria fresca e ricca di umidità dei boschi che ricoprono queste montagne.



LA CERTIFICAZIONE



- × 1984 Consorzio volontario
- × 1989 D.O. legge 224 30/05/89
- × 1996 DOP reg CE n1107



TERRITORIO DI PRODUZIONE (15 COMUNI)



- ✘ Bagnaria
- ✘ Brallo di Pregòla
- ✘ Cecima
- ✘ Fortunago
- ✘ Godiasco
- ✘ Menconico
- ✘ Montesegeale
- ✘ Pontenizza
- ✘ Romagnese
- ✘ Santa Margherita
- ✘ Val di Nizza
- ✘ Valverde
- ✘ Varzi
- ✘ Zavattarello
- ✘ Rocca Susella

I NUMERI DEL SALAME DI VARZI

- ✘ 15 comuni
- ✘ 12 produttori
- ✘ 9 produttori soci del consorzio (99 % della produzione)
- ✘ 60 persone impiegate
- ✘ Salami certificati nel 2020 fino a novembre
600000 (+5%) kg 559000

DISCIPLINARE MATERIA PRIMA

- Carne fresca di suini nati, allevati e macellati nelle regioni Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna.
- Peso vivo minimo di 150 kg
- Parte magra: devono essere utilizzati i tagli di spalla, coscia, lonza, triti magri.
- Parte grassa: possono essere utilizzati guanciaiale, testa di spalla, testa del culatello, lardello e pancettoni

DISCIPLINARE PRESCRIZIONI PRODUTTIVE

Macinatura: deve avvenire con uno stampo 12 mm

Budello naturale di maiale

Ricetta:

Sale marino

Nitrato di potassio

Nitrito di sodio

Pepe nero solo in grana intera

Infuso di aglio e vino rosso

DISCIPLINARE TEMPI DI STAGIONATURA

Tempi di stagionatura minimi:

30 gg se il peso è inferiore a 500 g

45 gg se il peso è compreso tra 501 g e 700 g

60 gg se il peso è compreso tra 701 g e 1000 g

120 gg se il peso è compreso tra 1001 g e 2000 g

180 gg per salami cuciti in budello doppio



Grazie per l'attenzione!