

**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI



**Consorzio di Tutela  
del Salame di Varzi**

Riconosciuto con Decreto del MIPAAF il 28/01/2009 (G.U. n. 37 del 14/02/2009)



Con il Patrocinio del Comune di Varzi



**Organizzano una visita di istruzione ed un convegno tecnico  
scientifico a Varzi, 30-31 marzo 2019**

## **Programma 30 marzo visita alle unità produttive:**

- ore 10,00: visita ad un **Salumificio aderente al Consorzio di Tutela del Salame di Varzi**. (l'unità produttiva sarà comunicata successivamente via mail)
- ore 12,00 degustazione di salame Varzi per tutti i partecipanti
- ore 15,00 **ritrovo in Piazza della Fiera – Varzi (PV)**: visita alla cantina storica del Salumificio la Scaletta nel centro di Varzi.  
Successivamente visita del centro storico della cittadina di Varzi con le Guide dell'Associazione Varzi Viva.
- ore 20,00 cena a carico dei partecipanti presso Ristorante Buscone Località Bosmenso superiore 41 - Varzi  
MENU':  
risotto con pasta di salame di Varzi, bonarda e santoreggia  
ravioli tradizionali di carne di brasato  
costine di maialino laccate con miele e zenzero  
patate al timo  
torta di mandorle  
acqua, vino della casa e caffè  
Costo a persona 25 euro

Per i Soci ONAS sarà un piacevole momento di socializzazione ed aggregazione.

## **- 31 marzo Convegno tecnico-scientifico presso Consorzio di Tutela del Salame di Varzi Piazza della Fiera Varzi (Pv)**

- ore 9,30: Saluto del Sindaco di Varzi sig. Gianfranco Alberti e della Presidente ONAS dott. Bianca Piovano
- ore 10,00: Cenni storici sul salame di Varzi DOP, presentazione del Consorzio. Dott. Fabio Bergonzi
- ore 10,30: Disciplinare di produzione e caratteristiche sensoriali del salame di Varzi DOP. Dott. Alessandra Scansani
- ore 11,00: Neuroscienze ed assaggio. Come comunicare in modo efficace le sensazioni. dott. Bianca
- ore 11,30: Il 2019 è l'anno cinese del maiale. Maestro ONAS Andrea Donzelli
- ore 12,00: I vini del territorio. Maestro ONAS Luisito Perazzo
- ore 12,40: Buffet offerto da ONAS con degustazione di salumi, formaggi, frutta e vini del territorio. Gratuito per i Soci, 10 euro per gli Accompagnatori.

Siccome i posti al Convegno sono limitati è necessario prenotarsi in tempo, le prenotazioni verranno accettate fino ad esaurimento posti (circa 100) e comunque non oltre il 25 marzo.

### **Iscrizione direttamente dal sito ONAS**

#### **Per i Soci è necessario essere in regola con il pagamento della quota associativa 2019.**

Certa di aver fatto cosa gradita, invito tutti i Soci a voler partecipare alle 2 giornate di aggiornamento. Per chi è impossibilitato per motivi di lavoro, a partecipare alle 2 giornate, può aderire anche solo al Convegno della domenica 31 marzo che costituirà un momento di formazione e di incontro e per il quale verrà rilasciato l'Attestato di frequenza.

A disposizione per ogni ulteriore delucidazione si rendesse necessaria, invio i più cordiali saluti.

Il Presidente ONAS  
Dott. Piovano Bianca

Varzi sorge al centro della Valle Stàffora, in provincia di Pavia, a mt 416 s.l.m., nel cuore dell'Oltrepò Pavese. La fama di quest'oasi nasce da un incredibile cocktail di bellezze naturali, dolcezza del clima, cieli azzurri, profumi, sapori, colori, suggestioni. E' difficile trovare una cittadina dai panorami più vari di Varzi: le montagne e le colline coperte di lussureggiante vegetazione, le acque dello Stàffora che scorrono allegre, i tetti e i muri dai delicati colori dolcemente smorzati dal tempo. Il centro storico medioevale merita su tutto una visita. E' così caratteristico che ciascuno può inventarsi un itinerario diverso: [via del Mercato](#), [via della Maiolica](#), vicolo Dietro le Mura, [Via Roma](#), [via Di Dentro](#). Qui batte il "cuore" più antico di Varzi, qui si intuisce il disperato anelito a serbare le tracce di un passato denso di segni architettonici. Dappertutto si respira aria del passato: otto secoli di storia documentati nelle testimonianze delle sue chiese, delle sue torri, del suo [castello](#). Autentiche perle di una realtà che fugge via...

