Consorzio Dolce Varzi

La mission del Consorzio "Dolce Varzi" è principalmente quella di proporre sul mercato "a marchio" il Salame di Varzi DOP prodotto da aziende "artigianali" secondo criteri di tradizione, qualità e genuinità d'eccellenza. Tali aziende trovano nel Consorzio la possibilità di accedere a quote di mercato altrimenti innarrivabili per un Salame così "di nicchia".

Da sempre l'unione fa la forza: in questo modo la piccola azienda, a conduzione famigliare, trova nel Consorzio "Dolce Varzi" il contesto ideale per continuare e incrementare una produzione pregevole; al Consorzio "Dolce Varzi" l'onore e il vanto di raccogliere sotto il proprio marchio solo aziende serie, fidate e affidabili, garantite.

Consorzio Dolce Varzi

Il Salame di Varzi DOP presenta un impasto tenero e compatto, morbido al tatto e privo di spazi vuoti; al taglio è rosso vivo con tracce perfettamente bianche della parte grassa. A seconda del periodo di stagionatura, il prodotto emana profumi speziati più o meno marcati, lievi sentori di muffa e fragranza di crosta di pane, aromi erbacei, di legno verde e di mimosa. Il sapore è dolce e delicato, con un retrogusto leggermente amarognolo.

SALAMETTO "DOP"

FILZETTA "DOP"

FILZETTONE "DOP"

CUCITO "DOP"

Secondo alcune testimonianze furono i Longobardi che, per primi, introdussero nella Valle Staffora l'allevamento del maiale e la pratica dell'insaccare la carne tritata per farne il salame, alimento nutriente, a lunga conservazione e che non necessitava di cottura, dunque ideale per un popolo nomade.
Nel XIII secolo i Marchesi Malaspina, che legarono saldamente il loro casato a questi luoghi, offrivano ai loro ospiti questo cibo così gustoso e prelibato. Con il passare del tempo il salame divenne un prodotto base dell'alimentazione dei contadini, che fecero del maiale una delle principali risorse della loro economia nonchè della loro sopravvivenza.
Fino a non molto tempo fa era consuetudine allevare ogni anno almeno un maiale, che poi veniva destinato alla macellazione e al sotentamento di tutta la famiglia contadina. Ancora oggi, come allora, la pratica gastronomica e la tradizione sono state rispettate, si sono consolidate e perfezionate, hanno abbracciato la modernità e dato vita, nel territorio di Varzi e nei comuni limitrofi, ad un prodotto d'eccellenza: il Salame di Varzi DOP

www.ConsorzioDolceVarzi.com
P.IVA 02433070188
Loc. Fontanino, 15 Val di Nizza
PV 27050 IT
Email: info@consorziodolcevarzi.it
Phone: +39 0383 578003