

Un bollo regionale per il salame varesino

Pubblicato: Martedì 23 Marzo 2010



Il primo, importante passo per ottenere l'Igp per la **filzetta di Varese** è fatto. Stamattina, 23 marzo 2010, è stato presentato ufficialmente alle Ville Ponti di Varese il nuovo marchio che identificherà il **Salame Prealpino Varesino Igp**, che ha appena ricevuto il "via libera" motivato dalla Regione per la presentazione del disciplinare a livello nazionale e europeo.

A farlo, l'assessore provinciale all'Agricoltura **Bruno Specchiarelli**, e quello regionale **Luca Ferrazzi** il sindaco di Varese **Attilio Fontana**, i vertici delle Comunità montane, i rappresentanti di categoria del territorio ed i massimi esponenti del tessuto economico-produttivo locale. Oltre ai promotori dell'iniziativa, cioè i dirigenti del consorzio per il salame prealpino.

Il lungo iter burocratico per l'ottenimento della conferma da parte di Regione Lombardia che farà partire il percorso nazionale e europeo dell'Igp è iniziato nel 2005, anno in cui si è costituito il Comitato promotore. Il **Consorzio Salame Prealpino Varesino** è la seconda tappa del percorso, arrivata nel febbraio del 2006 e che **attualmente conta 18 aziende produttrici** associate.



«L' impulso iniziale e' nato da un progetto dei veterinari dell'Asl di Varese – spiega **Andrea Minoli**, presidente del Consorzio – che prevedeva l'analisi di tutti i salami prodotti, prendendo in esame tutte le tappe del processo produttivo a partire dalla materia prima, all'impasto, per finire alla stagionatura completa. L'analisi e' stata condotta dall'**istituto Zooprofilattico Sperimentale** di Binago ed ha portato ad una documentazione molto dettagliata, che prevede descrizione delle tecniche di stagionatura e della qualita' finale del prodotto».

Con un "tocco originale" nella sua ricetta: **il timo**. «Quando abbiamo cercato delle caratteristiche che rendessero originale il salame prealpino, l'abbiamo trovata in un'erba comune nei nostri prati, il timus vulgaris, che gli dà un aroma particolare – spiega il produttore Venegoni – Poi non vi tedio con giunta e insaccatura a mano, ma nel capitolato si è parlato anche di quello».

«E' stata una scommessa, quella che ci ha permesso di arrivare a questo primo traguardo – spiega **Franco Turri**, che da funzionario del Dipartimento veterinario dell'Asl è stato uno dei promotori dell'Igp "sano" del salame – Un risultato parziale, non definitivo, ma importante per il morale dei produttori». Importante anche «Se penso alle serate di confronto e degustazione per vedere come stava avanzando la qualità del prodotto» commenta l'assessore Specchiarelli «E non lo dico scherzando, perchè è successo proprio così».

Così, anche se si tratta di una tappa solo iniziale, questa è già annoverata come: «Una delle vittorie dell'agricoltura e dell'allevamento varesini – ha concluso Ferrazzi – che merita i complimenti per la tenacia da parte del consorzio».

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it