

## L'arte norcina della provincia conquista "Salame in festa"

Data : 17 luglio 2012



L'arte norcina della provincia di Varese conquista la giuria di "Salame in Festa", il concorso che negli scorsi giorni a Sergnano al confine fra le province di Bergamo e Cremona, ha messo a confronto esempi ottimi dell'arte norcina. Ottimo, in particolare, è stato il piazzamento di tre imprese del territorio varesino, a cominciare dall'azienda agricola "Valleluna" di Varese che ha conquistato il primo piazzamento nella categoria "Salami del Nord della Lombardia": seconde classificate, ex aequo, l'azienda agricola "Moscheri Luigia" di Travedona Monate e l'azienda agricola Da Santino di Carugo (Como). Anche il terzo classificato è della provincia di Varese: si tratta de "La Fattoria" di Livio Formaggio di Sesto Calende. Primo classificato come "miglior salame della festa" è stato invece quello di **Ivo Rossetti**, che pure si è imposto nella categoria "salami cremonesi e bergamaschi". Promossa da diversi anni a Sergnano con il coordinamento di Valeriano Moretti, la manifestazione è cresciuta nel tempo, estendendo i propri confini dalla zona del Cremonese e del Bergamasco fino a divenire interregionale. La gara si è svolta presso il ristorante "Dell'Albero", presso la Cascina Colomberone: una qualificata giuria ha giudicato i salami, ovviamente proposti in forma anonima. La produzione di salumi nel Varesotto e nelle province dell'Insubria è radicata nel tempo ed ha origini molto antiche; negli ultimi anni, grazie anche all'azione di Campagna Amica e delle imprese di Coldiretti, è in essere la positiva valorizzazione dei salumi del territorio, in particolare del tipico Salame Prealpino. L'azienda "Valleluna", accreditata come "Punto



Campagna Amica”, si trova a poca distanza dal centro di Varese e dal Lago, l'azienda Valleduna, oltre a produrre i buoni salami, trasforma il latte dei propri animali in formaggi freschi e stagionati. Da segnalare la Formaggella del Luinese, unico formaggio di capra riconosciuto Dop. Tra i suini allevati, l'azienda conta 5 fattrici di razza Duroc per la produzione di magroni e porchette. La fattoria Moscheri, invece, alleva suini e bovini al pascolo: si trova in una zona verde vicino al lago di Monate e produce ottimi salumi tramandando ricette antiche. In azienda è possibile acquistare carne suina e bovina oltre che pollame allevato in libertà e conigli nostrani. Ottimi anche i salumi de “La Fattoria” di Livio Formaggio: l'azienda agrituristica si trova nel territorio comunale di Sesto Calende, all'interno Parco del Ticino lombardo e dista pochi chilometri dai laghi Maggiore e di Monate. I salumi sono serviti nel punto di ristoro o venduti. **“Un plauso alle nostre imprese varesine**, che si sono ben distinte in una giornata che ha avuto il merito di evidenziare la qualità dei nostri salumi” sottolineano il direttore e il presidente di **Coldiretti Varese, Fernando Fiori e Francesco Renzoni**. “Salumi che anche i consumatori possono portare in tavola grazie all'assidua presenza delle imprese ai numerosi Agrimercati di Campagna Amica presenti ogni settimana a Varese città e nella provincia”.