

Nasce il marchio De.Co per i prodotti “Made in Busto”

Pubblicato: Giovedì 9 Ottobre 2014



C'erano anche salami, coppe e lardi nelle valigie di Enrico Dell'Acqua per i suoi viaggi oltreoceano e avevano tutte la stessa etichetta: il salumificio bustese. Era in quei viaggi di fine 800 che Busto Arsizio divenne conosciuta come il *paes de luganeghiti* ma poi, con il passare del tempo, arrivò la più altisonante dicitura Manchester d'Italia. E se il mondo si appassionò delle stoffe di Busto Arsizio nei laboratori di via Cuneo la produzione non si è mai fermata «**oggi è con immenso piacere che riconosciamo il marchio De.CO. a questa straordinaria realtà**». È il Sindaco Farioli che tiene a battesimo la nascita dell'elenco che riconoscerà i prodotti "Made in Busto" e che vede come primo riconoscimento proprio quello del Salumificio. De.CO, una sigla che significa Denominazione Comunale d'Origine, **intende così tutelare e certificare il luogo di nascita e crescita di un prodotto che ha un forte e significativo valore identitaria per la comunità**. Riprendendo proprio la storia di Dell'Acqua «il Salumificio Bustese ha da sempre intessuto un rapporto stretto con la città -spiega il sindaco- che oggi viene suggellato con questo marchio».

Era il 1892 quando fu prodotto il primo salame *Made in Busto* e oggi nella lista dei prodotti de.Co vengono inseriti **il salame prealpino, l'antica coppa bustese e il lardo contadino**. «Abbiamo combattuto molte battaglie per tenere attivo lo storico metodo di produzione -racconta Andrea



Venegoni, attuale proprietario del marchio- ma alla fine ce l'abbiamo fatta a vincere». Il piccolo impianto ha infatti lottato per 10 anni contro l'Unione

Europea che voleva mettere al bando lo storico modello di produzione basato sulla combustione diretta della legna «ma grazie a ricerche, commissioni e ben 3 tesi di laurea abbiamo dimostrato che il nostro metodo è completamente sano e sicuro». Un metodo, nato oltre un secolo fa, che rappresenta la colonna portante di un **prodotto che porta l'eccellenze enogastronomica di Busto Arsizio in tutto il mondo.**

VIAGGIO ALL'INTERNO DEL SALUMIFICIO BUSTESE

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it