

Vita da salame...



...Non di uno qualsiasi, ma di quello di Varzi! E' tra i salami lombardi, insieme a quello Piacentino ed al Brianza, che possono **vantare la Dop**, denominazione di origine protetta, ed è prodotto nel comprensorio di Varzi.

Tenero al taglio, **colore rosso vivo**, sapore dolce e delicato, **aroma fragrante** e caratteristico, il salame di Varzi affonda le sue radici nell'**antica tradizione contadina**, che faceva del maiale uno degli animali più importanti del piano agro-economico della vita rurale. I ricchi pascoli, l'aria secca e salmastra, poi, favorirono maggiormente lo sviluppo di questa leccornia!

Si racconta che il re Longobardo Rotari emanò un editto con il quale concedeva l'allevamento dei maiali della zona collinare pavese, alla **regina Teodolinda**, estimatrice dell'insaccato nostrano. La regina, infatti, lo offriva in occasione dei suoi banchetti, e presto la fama della bontà del salame - attraverso la via del sale - si diffuse oltre l'appennino per giungere sino al mare.

La facile conservazione e le sue caratteristiche nutrizionali, ne facevano un prodotto ideale per i popoli nomadi durante i lunghi spostamenti in tutta Europa; si racconta che, nel XII secolo, i **Marchesi Malaspina**, allora feudatari della Valle Staffora, lo presentarono agli ospiti della propria tavola come un alimento ricercato!

Onnipresente sulle tavole pavesi, il salame di Varzi trova il suo accoppiamento ideale con un altro prodotto tipico della zona: il **miccone pavese!**

Un consiglio: il salame di Varzi poco ama il caldo, mentre non teme gli ambienti secchi o umidi, ideali per la sua conservazione, inoltre, deve presentare una buona consistenza al tatto, al contrario, l'eccessiva morbidezza denota una stagionatura non ottimale.

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 12/07/2001 (714)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [I Poranelli di Porana](#)
- » [Tradizioni a Certosa](#)
- » [Voghera ed i suoi Mostardini!](#)
- » [Alle radici dei sapori...](#)
- » [Parona e le sue offelle!](#)
- » [Biscotto il Cairo!](#)
- » [L'agnolotto gobbo](#)
- » [Le tagliatelle di Santa Giuletta](#)
- » [Brasadè e brasadlò](#)
- » [La torta paradiso](#)
- » [Menconico paradiso dei tartufi](#)
- » [Il Gra.Car](#)
- » [Il Gra.Car](#)
- » [La Mozzarella bufala](#)
- » [Il miccone pavese](#)
- » [Rane: che bontà!](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)