

### millenovecentocinquantuno



la Storia e la Tradizione

La nascita del salame di Varzi si fa risalire all'epoca longobarda, quando questo insaccato si fece apprezzare per la durabilità che offriva e per le sue indiscutibili caratteristiche nutrienti. Nel XIII secolo i Marchesi Malaspina, signori di questo territorio, lo presentavano agli ospiti della propria tavola come pietanza eccezionalmente prelibata. Il salame si inserì poi perfettamente nella semplice mensa dei contadini che videro nel maiale una risorsa indispensabile alla loro sopravvivenza. La sua ricetta unica, sostanzialmente immutata nel tempo, contribuì a farlo diventare "prezioso" tanto da permettergli di ottenere, unico salame italiano la DO nel 1989 ed in seguito la prestigiosa D.O.P. nel 1996.

#### TRADITION AND HISTORY

Whenever genuine, high quality pork salami is mentioned, Varzi inevitably comes to mind. Varzi is a small town surrounded by the virtually unspoilt nature of the Staffora Valley. In addition to breath-taking landscapes and historic monuments, it also offers visitors the chance to taste products that are the result of rural culture, handed down from one generation to another and constantly improved and perfected. All the cuts of the pigI especially the prime ones, are used in Varzi Salami is characteristic coarse grain mix. The salami is carefully matured, not for posterity, but for long enough to become compact; so that it sheds a "tear of joy" when cut and the resulting slices are firm enough to stand up on their own. All that remains is to taste it, ideally with the local crusty bread that perfectly enhances its qualities. The Lombards first brought this salami to the area introducing their way of preserving meat hitherto unknown to the local community. The technique was subsequently enhanced and safeguarded by the nobles of the Malaspina family . Varzi salami was awarded DO status in 1989 and subsequently, in 1996 was the first Italian salame to receive the DOP (Protected Designation of Origin) award.





























i Palari

GUSTO

EQUILIBRIO TRADIZIONE



# I SAPORI GENUINI, IL RIGORE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE, DALLA PRODUZIONE ALLA STAGIONATURA DEI NOSTRI SALAMI

Quando si parla di salame suino come prodotto di genuina qualità, viene spontaneo pensare a Varzi.

Questo piccolo paese, immerso nella natura ancora quasi incontaminata della Valle Stàffora offre, oltre che aspetti paesaggistici di indubbia suggestione e monumenti di rilevanza storica, la possibilità di assaggiare il frutto di una cultura contadina giunta fino ai giorni nostri grazie a secoli di rigoroso perfezionamento. Caratterizzato da un impasto a grana grossa ottenuto con l'utilizzo di tutte le parti nobili del maiale, insaccato e sapientemente stagionato "non per i posteri, ma quel tanto che basta a rendere

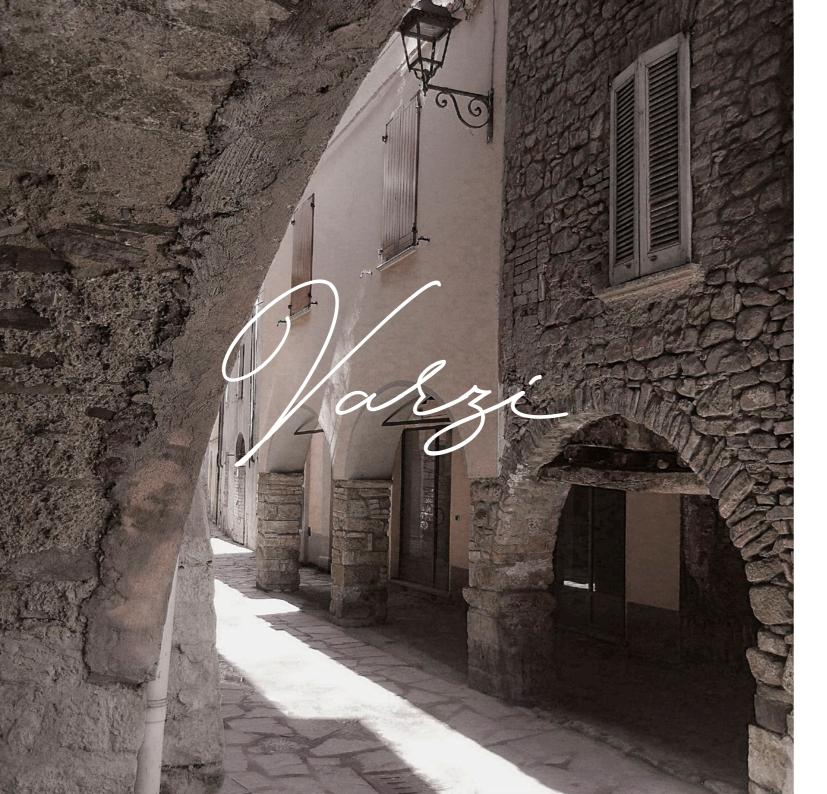
il salame compatto, pronto a versare una lacrima di gioia al momento del taglio che deve lasciare la fetta in bilico senza cadere, pronto ad accostarsi al miccone croccante per esaltarne le virtù..."

Questo salame, che vanta la sue origini dall'arrivo in questa terra dei Longobardi che introdussero una tecnica per la conservazione delle carni conosciuta a loro ma sconosciuta agli abitanti del posto, è stato poi esaltato e custodito dalla nobiltà dei Marchesi Malaspina. Il Salame di Varzi ottiene nel 1989 la D.O. e successivamente (primo insaccato in Italia), nel 1996 la D.O.P.











La denominazione "Salame di Varzi" spetta al salame le cui fasi di produzione, della scelta delle carni alla stagionatura finale, hanno luogo nella zona di produzione geograficamente individuata fra i confini dei seguenti 15 comuni: Bagnaria, Brallo di Pregòla, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Pontenizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita di Stàffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi, Zavattarello, tutti facenti parte della Comunità Montana Oltrepò Pavese.

Varzi: authentic taste

Our products are 100% gluten and caseincfree and so meet particular dietary requirements.

Le qualità dei nostri prodotti sono sintetizzati nel trinomio riportato sul marchio: "ARS" indica l'arte che avvolge l'intero ciclo di lavorazione delle carni, che va dalla scelta del suino pesante rigorosamente macellato in loco, alla preparazione e confezionamento del salame.

Quest'arte deriva dall'appassionato lavoro e dalla lunga esperienza acquisita dai più anziani norcini itineranti, che nell'arco di 50 anni hanno trasmesso a noi la loro "arte" e i loro segreti.

"ARS" stands for the art of processing the meat, from the careful selection of the large pigs, that are strictly locally butchered, to the preparation and creation of the salame. This art derives from passionate work and extensive experience acquired from the most ancient travelling pork butchers. For 50 years, these experts methodically transferred their "art" and trade secrets to us.





## i Modolli











Salame Parzi D.O.P.



Il Salame di Varzi - filzetta, filzettone, gentile o cucito doppio budello - preparato con l'uso di budello rigorosamente suino ha un tempo di stagionatura che va da un minimo di 30 giorni per lo scalettino, ad un minimo di 120 giorni per il cucito e il gentile. Questo garantisce il suo sapore pieno e inconfondibile arricchito da aromi che si attengono alla più semplice tradizione locale. Il nostro Salame mantiene tutte le sue qualità fino ad arrivare in tavola. Riporta semplicità e genuinità nella vita di tutti i giorni, facendoci rivivere una tradizione secolare che deriva dalla lontana epoca longobarda e che grazie alle sue indiscutibili qualità e prelibatezza è arrivata fino a noi. Il Salame di Varzi è stato presente sulle tavole imbandite dei signori del territorio, i Marchesi Malaspina, che nel XIII secolo lo presentavano agli ospiti come pietanza eccezionalmente prelibata. D'altra parte è stato considerato una risorsa indispensabile per la sussistenza dei contadini inserendosi nelle loro semplici mense.





#### Ingredienti:

Puro suino, sale, pepe, aromi naturali, E 252 - E 250 insaccato in budello naturale.

Stagionatura: minimo 45 gg.

Modalità di conservazione: in ambiente a temperatura da 2° a 12° con sufficiente

Durata: 21 gg.

aerazione.

**FILZETTA** Diametro da 51 mm a 60 mm · (da gr. 350 a gr. 700)



#### Ingredienti:

Puro suino, sale, pepe, aromi naturali, E 252 - E 250 insaccato in budello naturale.

Stagionatura: minimo 60 gg.

#### Modalità di conservazione:

in ambiente a temperatura da 2° a 12° con sufficiente aerazione.

Durata: 21 gg.

FILZETTONE Diametro da 61mm a 80 mm · (da gr. 701 a gr. 1000)



#### Ingredienti:

Puro suino, sale, pepe, aromi naturali, E 252 - E 250 insaccato in budello naturale, doppio cucito.

Stagionatura: minimo 120 gg.

#### Modalità di conservazione:

in ambiente a temperatura da 2° a 12°con sufficiente aerazione.

Durata: 21 gg.

**CUCITO** 

da gr. 1000 a gr. 2000.



#### Ingredienti:

Puro suino, sale, pepe, aromi naturali, E 252 - E 250 insaccato in budello naturale.

Stagionatura: minimo 30 gg.

#### Modalità di conservazione:

in ambiente a temperatura da 2° a 12° con sufficiente aerazione.

Durata: 15 gg.

**SCALETTINO** Diametro fino a 50 mm (ca. gr. 200) in file da quattro pezzi.



Il fazcino di un fiche sta relle sue contraddizioni coji delicato nella forma coji forte nel profumo. così piccolo nelle dimenzioni coji glande nella bellezza, coji breve nella vita coji lungo il juo effetto.

(Verri Guillemets)



Dancetta Prytica

Il prestigio e la specificità che rendono il nostro Salame così prezioso avvolgono anche la procedura di preparazione della Pancetta con cotenna sia rustica che agliata: entrambe stagionate per più di dodici mesi in condizioni ambientali ottimali.



PANCETTA RUSTICA CON COTENNA

**Ingredienti:** Puro suino, sale, pepe, spezie, nitrato di potassio (E 252).

Stagionatura: 12 mesi e oltre.

Modalità di conservazione: Durata: in ambiente a temperatura da 2° a 12° 90 gg.

con sufficiente aerazione.

Arrotolata intera · pezzatura da kg. 5 a kg. 9



PANCETTA RUSTICA CON COTENNA AGLIATA

**Ingredienti:** Puro suino, sale, aglio, pepe macinato, spezie, nitrato di potassio (E 252).

Stagionatura: 12 mesi e oltre.

Modalità di conservazione: Durata: in ambiente a temperatura da 0° a 2° 90 gg.

Arrotolata intera · pezzatura da kg. 5 a kg. 9



**Ingredienti:** Puro suino, sale, pepe, spezie, nitrato di potassio (E 252).

Stagionatura: 3 mesi e oltre.

**Modalità di conservazione:** in ambiente a temperatura da 0° a 2°

**Durata:** 60 gg.

#### PANCETTA TESA

pezzatura da kg. 3 a kg. 4



**Ingredienti:**puro suino, sale, pepe, spezie, nitrato di potassio (E 252).

Stagionatura: 60 giorni e oltre.

Modalità di conservazione:

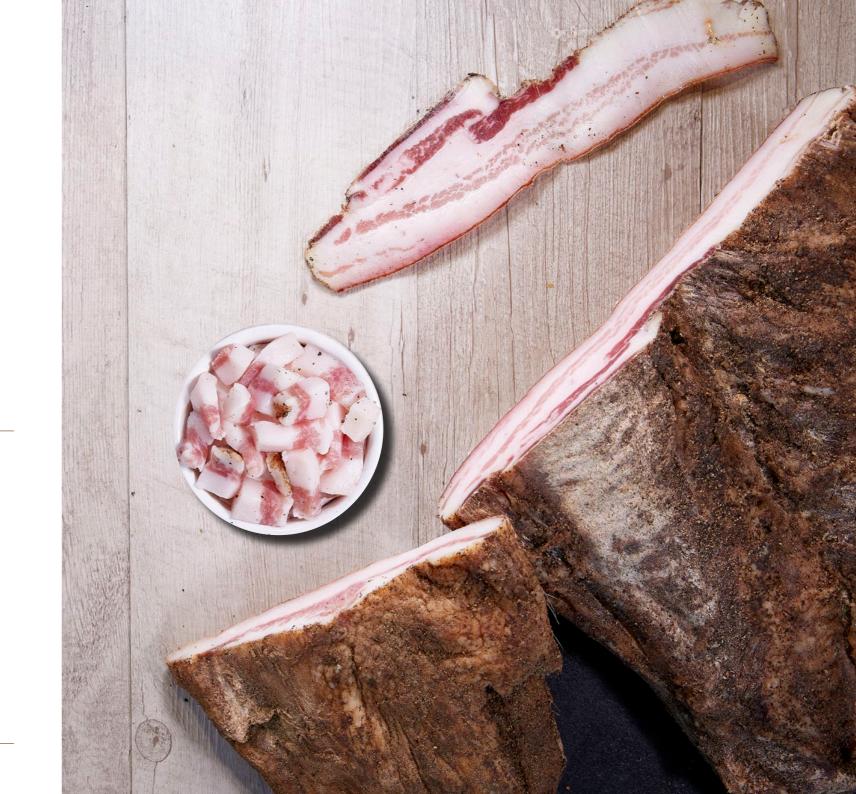
in ambiente a temperatura da 2° a 12° con sufficiente aerazione.

Durata:

90 gg.

GUANCIALE

pezzatura da kg. 2 a kg. 4





Penato

Prelibato e gustoso, il nostro Lardo è ricercato in particolare per la sua venatura rosso scuro che si ottiene rifilando il pezzo dalla parte più alta e pregiata della spalla, rendendolo inconfondibile alla vista e al palato.



LARDO VENATO

Ingredienti:

Puro suino, sale, pepe macinato, spezie, nitrato di potassio (E 252).

**Stagionatura:** 6 mesi e oltre.

**Modalità di conservazione:** in ambiente a temperatura da 0° a 2°.

Durata: 150 gg.

1/2 sotto vuoto Intero sotto vuoto pezzatura da kg. 1,5 a kg. 2,5 pezzatura da kg. 1,5 ca.



Coppa

La straordinaria Coppa ha un sapore pieno e saporito, che viene gradevolmente arricchito da aromi che esaltano le sue specificità, rendendola unica al palato degli amatori e dei cultori della buona cucina tradizionale, e comunque apprezzata da tutti.





Prodotta da IT 2057 L CE per SALUMIFICIO LA SCALETTA s.n.c.

#### Ingredienti:

coppa di suino, sale, spezie, nitrato di potassio (E 252)

Stagionatura: 120 gg.

Durata: 90 gg.

#### Modalità di conservazione:

in ambiente a temperatura da 2° a 12° con sufficiente aerazione.

COPPA

da gr. 1.700 a gr. 2.200 circa







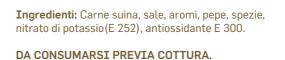
**Ingredienti:** Confezionato singolarmente sotto vuoto. carne suina, sale, aromi, pepe, spezie, nitrato di potassio (E 252), insaccato in budello bovino.



**Durata:** 90 gg.

SALAME COTTO

da gr. 1.000 a gr. 2.000



**Modalità di conservazione:** da 0° a 4°.

...

Madalak di amamatan

**Durata:** 15 gg.

**SALAMINI SALSICCE** da gr. 100 a gr. 150



**Ingredienti:** Puro suino, sale, pepe macinato, spezie, aromi naturali, nitrato di potassio (E 252), insaccato in budello diritto bovino.

#### PRODOTTO FRESCO

Modalità di conservazione:Durata:da  $0^{\circ}$  a  $4^{\circ}$ 15 gg.

PRODOTTO SOTTOVUOTO

Modalità di conservazione:Durata:da 0° a 4°90 gg.

**COTECHINO** da gr. 400 a gr. 600



**Ingredienti:** Carne suina (di testa), sale, aromi, pepe, spezie, nitrato di potassio (E 252), antiossidante E300.

**Modalità di conservazione:**in ambiente a temperatura da 0° a 4°

60 gg.

TESTA IN CASSETTA

gr. 1.500 circa





Arrivederci

Progetto Grafico e creativo, impaginazione direzione fotografica



Scatti fotografici elaborazione immagini e post-produzione



































"La Scaletta" S.n.C. di Garabello Ezio & Alberto Loc. Ponte dei Sospiri, 10 - 27057 Varzi (PV) - P.IVA: 01464580180

www.lascalettasalamedivarzi.com