

SI APRONO LE PRE-ISCRIZIONI PER IL CORSO BASE DI NORCINERIA PER LA PRODUZIONE DEL SALAME DI VARZI DOP.

Si sono aperte le pre-iscrizioni al Corso base di norcineria per la produzione del salame di Varzi DOP, proposto da La Fondazione Le Vele in collaborazione con il Comune di Varzi, la Comunità Montana Oltrepò Pavese e il Consorzio per la Tutela del salame di Varzi DOP.

Cofinanziato da Regione Lombardia, attraverso il P.S.R., il corso intende rispondere alle numerose richieste pervenute per imparare a produrre questo prezioso prodotto, uno dei pochi che si identifica con un territorio ben preciso.

La zona di produzione del Salame di Varzi DOP comprende i comuni: Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Monteseale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello. E' tutelato dal Consorzio, riconosciuto di Tutela con decreto dal MIPAAF il 28/01/2009, dal 2001 il Salame di Varzi DOP è certificato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali."

Il salame di Varzi" conferma Gianfranco Alberti Sindaco di Varzi e presidente della Comunità Montana – "costituisce il prodotto caratterizzante la Comunità Montana Oltrepò Pavese, richiesto dai consumatori diretti, ristoranti, agriturismi. La richiesta è in espansione e molti giovani vorrebbero imparare la tecnica di produzione, dai norcini storici."

Sono giovani agricoltori che vorrebbero integrare la loro attività agricola base con l'allevamento dei suini e la trasformazione della carne, sviluppare un'attività nei mesi meno impegnativi, fornire direttamente un prodotto di qualità nelle aziende agrituristiche. Il progetto è finalizzato anche al recupero delle aree incolte, boschi di farnie e roveri, che si prestano all'allevamento libero, rafforzando la qualità delle carni, il benessere animale e l'impatto ambientale. L'Azione è finalizzata al miglioramento dell'offerta agroalimentare locale, in un'ottica imprenditoriale, fornendo ai partecipanti le competenze necessarie per migliorare le prestazioni economiche e ambientali delle aziende, la competitività e il rendimento globale. Il corso rappresenta un'importante opportunità di acquisizione di nuove tecnologie nell'ambito della stagionatura, del packaging del prodotto e del suo invio al cliente, anche attraverso sistemi di e-commerce, che prevedono particolari tecniche di confezionamento. Verranno fornite ai partecipanti le conoscenze per sviluppare la filiera norcina, realizzare un laboratorio di trasformazione, posizionare il prodotto sul mercato, integrandosi con le iniziative della Comunità Montana e della Fondazione per lo sviluppo dell'Oltrepò. Per ottenere produzioni tipiche di alta qualità è necessario partire da animali allevati con precisi criteri zootecnici, scegliendo razze idonee e metodi di allevamento che esaltano le caratteristiche necessarie per la trasformazione. La tecnologia di trasformazione coniuga tradizione ed innovazione per garantire insaccati eccellenti sotto tutti gli aspetti. La stagionatura rappresenta l'ultima parte del processo di trasformazione nel corso della quale i prodotti carnei assumono caratteristiche qualitative peculiari. Il corso in particolare è indirizzato ad imprenditori, titolari, soci, dipendenti o coadiuvanti di aziende agricole e agriturismi dislocati nel territorio della Comunità Montana, che abbiano o intendano avviare una attività di trasformazione della carne suina, per la produzione di insaccati. La durata del corso è di 40 ore per 15 allievi. Il corso ha uno svolgimento serale o preserale, negli orari concordati all'inizio con i partecipanti. La parte pratica si svolgerà presso i laboratori locali.

Un'occasione importante, nel cuore del territorio montano e gratuita per acquisire nuove competenze e strumenti per diversificare la propria attività.

Per informazioni e iscrizioni: Fondazione Le Vele, dott.ssa Livia Andolfi – Dott.ssa Concetta Pugliese