

VareseNews

Il salame di cinghiale a Km 0 oggi è una realtà

Pubblicato: Lunedì 15 Ottobre 2012

E' stato presentato questa mattina, lunedì 15 ottobre, nella sede dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Varese **il salame di cinghiale a chilometro zero**, un nuovo prodotto che andrà ad arricchire il paniere delle tipicità agroalimentari, grazie alla collaborazione del Consorzio del Salame prealpino. L'obiettivo, come ha sottolineato anche Andrea Minoli, presidente del Consorzio «**è di arrivare a pieno regime, anche per quanto riguarda le vendite, entro Natale**». Alla presentazione era presente Bruno Specchiarelli, Assessore provinciale all'Agricoltura e Gestione faunistica il quale ha spiegato come è nato il progetto e gli obiettivi raggiunti con questa nuova produzione. «E' da qualche mese che stiamo lavorando per concretizzare l'idea – ha dichiarato Specchiarelli – e **oggi il salame di cinghiale è una realtà**. La materia prima deriva dalla carne della “nostra” fauna selvatica ed è quella recuperata o dagli incidenti stradali che spesso vedono coinvolti proprio i cinghiali o dagli abbattimenti di controllo. L'operazione nasce da una collaborazione con il Consorzio e una parte dei proventi della vendita di questo prodotto verrà destinata per risarcire i danni causati da questi animali. Infine, ma non per questo meno importante, con questo prodotto andiamo ad implementare il nostro già ricco paniere di tipicità enogastronomiche».

Soddisfatto anche Andrea Minoli, Presidente del Consorzio Salame Prealpino: «Per noi questa è una nuova sfida e arriviamo a questa presentazione ufficiale dopo aver lavorato una serie di partite di carne, utili a trovare quella che riteniamo essere la “ricetta” giusta, in grado di incontrare anche il gusto del palato dei varesotti. Il salame è già stato portato in alcune fiere e ha incontrato pareri più che positivi. Ora

l'obiettivo è quello di allargare la produzione e la vendita».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it