

CHAMPIONS LEAGUE DEI SALAMI LOMBARDI

Il suino nero di Morbegno trionfa

■ È di Morbegno e proviene dal maiale nero delle Alpi il salame più buono di Lombardia, giudicato il migliore prodotto di questo tipo nella competizione della Champions League dei Salami che si è svolta a Cremona.

A produrlo è l'azienda agrituristica Pecora Nera di Morbegno, che fa capo a Fausto Marchesi e in cui tutta la famiglia è impegnata.

Servizio a pagina 12

Il salame lombardo più buono? È quello "made in Morbegno"

L'azienda agrituristica "Pecora Nera" premiata a Cremona È realizzato con maiale nero: «Una grande soddisfazione»

MORBEGNO È di Morbegno e proviene dal maiale nero delle Alpi il salame più buono di Lombardia.

È stato giudicato il migliore prodotto di questo tipo in occasione nella competizione della Champions League dei Salami che si è svolta nei giorni scorsi Cremona.

A produrlo è l'azienda agrituristica Pecora Nera di Morbegno, che fa capo a Fausto Marchesi in cui tutta la famiglia è impegnata con passione e dedizione, oltre che con grande attenzione verso il territorio e le sue risorse peculiari, a partire dall'allevamento di razze antiche come appunto il suino nero delle Alpi ma anche la pecora ciuta.

I salami artigianali prodotti da otto differenti aziende di tutta la regione sono stati sottoposti venerdì scorso ad una giuria di addetti ai lavori, che era composta da giornalisti, esperti di food e ristoratori.

I criteri per giudicare i salami sono stati la vista, il profumo, la consistenza e il sapore.

Oltre alla Pecora Nera erano in corsa nella finale altre importanti aziende del settore come la Casina Caremma di Besate, La Torre di Ripalta Cremasca, la Baloccheta di Brignano Gera d'Adda, la Cella di Montalto di Mon-



talto Pavese, la Corte Valle San Martino di Valle San Martino, la Quintalina di Anzano del Parco e Le Garzide di Crema.

La gara si è svolta nell'ambito della terza edizione della Festa del salame organizzata a Cremona dal Consorzio di tutela del salame Igp di questa città. Obiettivo della competizione, che ha premiato il salame della Pecora Nera come miglior prodotto artigianale in gara, è stato sottolineato dagli organizzatori, è quello di tutela-

re, valorizzare e far conoscere uno dei più classici alimenti delle tavole di origini contadine.

A portare in degustazione il prodotto dell'azienda agrituristica di Fausto Marchesi è stato il giovane figlio del titolare, Michele Marchesi, studente che collabora con la famiglia nelle attività di coltivazione e allevamento connesse all'azienda morbegnese.

Tra queste c'è l'allevamento di suino nero delle Alpi, uno dei pochi presenti in provincia di Sondrio, dedicato a questa specie fortemente a rischio di estinzione che dal 2013 è al centro di un progetto di recupero condotto dall'associazione Pro Patrimonio Montano.

«Siamo stati invitati a partecipare a questa competizione con il nostro salame – dicono i titolari dell'azienda agrituristica – e per noi era già un successo essere arrivati a far parte degli otto produttori che hanno potuto proporre il loro salame alla giuria di esperti».

Poi è arrivato premio: «Il riconoscimento del primo premio è una grande soddisfazione perchè riconosce impegno e dedizione necessari a portare avanti un'attività in cui crediamo e investiamo tanto del nostro tempo».

