

Salami d'Autore



Si avvicina l'ormai tradizionale appuntamento con **Salami d'Autore**, evento nato in seno a **Pegaso** - Confraternita varzese Accademici del Salame che, proprio in Varzi, torna, domenica 3 settembre, a celebrare la sua 17^a edizione.

Più che un vero e proprio concorso fra bontà, *Salami d'Autore* è un **invito alla degustazione**, un pomeriggio gastronomico, quest'anno ospitato al Castello Malaspina, in cui esperti, gourmand e semplici appassionati valuteranno insieme – anche se divisi in una giuria "tecnica" e in una giuria popolare – **sette dei migliori salami italiani**.

La giornata si aprirà alle 10.30 la prima delle **visite guidate** all'ala privata del Castello (successive alle ore 11.30 e 19.00) e alle 12.30 sarà servito un **pranzo** tutto con menu tutto dedicato a " *Sua Maestà il Salame di Varzi*".

La manifestazione entrerà nel vivo alle **15.30**, con l'inizio delle **degustazioni**, in ordine rigorosamente segreto. A tutti i presenti in sala sarà servito un assaggio dei salami che partecipano alla degustazione e verrà distribuita una scheda di valutazione. Dopo la lettura delle schede, verso le **16.30**, si terrà la **premiazione** dei primi 3 definiti " *Salami d'Autore 2017* " e, a seguire (**17.00** circa), il **dibattito** sui salami presentati e sulle loro peculiarità in compagnia di esperti salumieri, gastronomi, nutrizionisti, giornalisti, chef e sommelier. In chiusura, sarà servita un'apericena preparata dalla cucina del Castello che, come sempre, prediligerà i prodotti del territorio: salumi (non mancherà il Salame di Varzi!), formaggi, frutta e bevande.

La **Confraternita Pegaso** è un'associazione finalizzata alla promozione del Salame di Varzi D.O.P. prodotto non solo nel borgo medievale ma in tutti e 15 i Comuni citati nel disciplinare di produzione (Bagnaria, Brallo di Pregola, Cecima, Fortunago, Godiasco, Menconico, Montesegale, Ponte Nizza, Rocca Susella, Romagnese, Santa Margherita Staffora, Val di Nizza, Valverde, Varzi e Zavattarello) e alla salvaguardia delle antiche modalità di produzione e conservazione.

Informazioni

Visite guidate ore 10.30, 11.30 e 19.00, pranzo ore 12.30

La manifestazione è aperta a tutti con un contributo di 15,00 € apericena compresa.

Visite guidate e pranzo su prenotazione.

Articoli della stessa rubrica

- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Oltre Cheese](#)
- » [La cultura del gusto a chilometro zero](#)
- » [Il MEC incontra l'Italia](#)
- » [Di sagra in sagra](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Presentazione del salame crudo della Bassa Pavese](#)
- » [Calici di fine estate](#)
- » ["Terre a Confronto"](#)
- » [La città del Gusto](#)
- » [Un panino in centro](#)
- » [Due chicchi d'olio](#)
- » [Beerattraction: dove la birra è una specialità](#)
- » [Art&Wine](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Le quattro ricette dell'Autunno Pavese!](#)
- » [Vacanze speciali in Oltrepò!](#)
- » [Cantine Aperte... a Le Fracce](#)
- » [I vini dell'Oltrepò in mostra](#)
- » [Winter Wine Festival](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Sapori di Birra](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Autunno Pavese DOC](#)
- » [OltreGusto](#)
- » [Pane in Piazza](#)
- » [Festa dell'Uva di Broni](#)
- » [Autunno Longobardo... anticipazioni](#)
- » [Vetrina MEC per il ritorno in città!](#)
- » [SaXbere](#)
- » [Birre vive sotto la Torre](#)
- » [Sagra della Lomellina](#)
- » [Bier Fest](#)
- » [Cantine del Borgo](#)