

IN MILANO WELCOME TO ART BUILDING

La casa dell'Uomo e dell'Arte.

La Provincia di Sondrio



Cerca



Home Cronaca Sport Economia Sondrio Valchiavenna Morbegno Tirano Più letti

HOME / CRONACA / IL SALAME PIÙ BUONO DI TUTTA LA REGIONE SI PRODUCE A MORBEGNO



Michele Marchesi, figlio del titolare della Pecora Nera, con il premio

Martedì 29 Ottobre 2019 (0)

Facebook Twitter

Il salame più buono di tutta la Regione si produce a Morbegno

Premiata l'azienda Pecora Nera. Era l'unica valtellinese tra le otto che a Cremona si sono giocate la Champions dedicata al gustoso salume.

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 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 alla giuria 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 la Casina Caremma di Besate, La Torre di Ripalta Cremasca, la Baloccheta di Brignano Gera d'Adda, la Cella di Montalto di Montalto 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 quello di tutelare, 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 far parte degli otto produttori che hanno potuto proporre il loro salame alla giuria di esperti. 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».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tags

#Montalto pavese

#Morbegno

#Economia, affari e finanza

#Beni Consumo

#Alimenti

#Michele Marchesi

#San Martino

#Pro Patrimonio Montano

#Pecora NeraEra

Altri articoli



Martedì 29 Ottobre 2019

Venduto il piazzale vicino alla stazione
L'asta vinta dal Gruppo Maganetti