

Il salame piú buono arriva da Morbegno

È di Morbegno e proviene dal maiale nero delle Alpi il salame piú 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 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.



Il salame di maiale nero prodotto a Morbegno

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 che ne hanno valutato vista, profumo, consistenza e sapore. «Per noi era già un successo far parte degli otto produttori - dicono i titolari dell'azienda morbegnese - . Il primo premio è una grande soddisfazione perché riconosce impegno e dedizione necessari a portare avanti un'attività in cui crediamo e investiamo tanto del nostro tempo».

ACQUISTAPACE A PAGINA 18



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



Il salame artigianale vincitore proviene dal maiale nero delle Alpi



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

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

MORBEGNO

ANNALISA ACQUISTAPACE

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.

Suino nero e pecora ciuta

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 Balocchetta 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 colla-

bora 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.

Impegno e dedizione

«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 perché riconosce impegno e dedizione necessari a portare avanti un'attività in cui crediamo e investiamo tanto del nostro tempo».