

## Dalla Via del Sale alla tavola, il Salame di Varzi ha la sua “cattedrale” in un ristorante che serve i prodotti del proprio salumificio

14 Gennaio 2026



VARZI - Seguendo il corso del torrente Staffora, l'omonima valle rivela un territorio ricco di storia e tradizioni, crocevia di antiche vie di comunicazione tra la Pianura Padana e il mare ligure. Qui sorge Varzi (Pavia), borgo medievale custodito da torri, portici e antiche mura.

Conosciuto un tempo come tappa fondamentale lungo la Via del Sale, conserva un centro storico perfettamente preservato, fatto di vicoli lastricati, botteghe artigiane e palazzi in pietra, tipici dell'Oltrepò Pavese.

Il paese è oggi un punto di riferimento culturale e turistico dell'Alta Valle Staffora, punto di partenza ideale per scoprire i sentieri naturalistici che si inerpicano verso il Monte Chiappo o il Parco delle Capanne di Cosola.





Fondamentale anche il suo patrimonio gastronomico, dove il celebre Salame di Varzi domina quella tradizione locale fatta di salumi e formaggi d'eccellenza. Proprio in questo settore spicca una realtà locale nota per i suoi prodotti d'eccellenza: il Ristorante Buscone di Bosmenso, frazione di Varzi.

Il Ristorante Buscone deve il suo successo alla storia familiare che da oltre mezzo secolo rappresenta un punto di riferimento per la valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze gastronomiche. Tutto è iniziato più di 50 anni fa, quando **Giorgio Buscone** e sua moglie **Angela** hanno deciso di aprire le porte del ristorante, animati dalla volontà di far conoscere e apprezzare i sapori autentici della zona attraverso una cucina tradizionale e genuina.

Oggi questa eredità è nelle mani della seconda generazione, le figlie **Ornella, Marina e Roberta** portano avanti con orgoglio il progetto dei genitori, mantenendo viva quella filosofia di semplicità e autenticità che ha sempre caratterizzato la loro proposta.





“La cucina del Buscone racconta il territorio attraverso piatti che rispettano le ricette della tradizione, mettendo al centro i prodotti locali di eccellenza”, raccontano le figlie a *Virtù Quotidiane*.

“Tra questi, protagonista indiscusso è il Salame di Varzi Dop, che rappresenta il perfetto esempio di come la storia del nostro ristorante e della nostra attività di salumificio si intreccino indissolubilmente. Non ci siamo limitati a proporre questo straordinario prodotto sulle nostre tavole, abbiamo voluto diventarne produttori, dando vita a un salumificio che ne garantisce la qualità e l'autenticità secondo la certificazione Dop. Questo ci permette di controllare l'intera filiera e di offrire ai nostri ospiti un'esperienza gastronomica completa e genuina”.

“Il nostro impegno per il futuro è chiaro: continuare questa tradizione con la stessa passione e dedizione, custodendo e tramandando un patrimonio di saperi e sapori che affonda le radici nella nostra terra. Perché non dimenticare le origini significa anche preservare l'identità di un

territorio e delle sue genti”.

I valori del Buscone sono semplici: tradizionali e artigianalità. Un prodotto come il salame di Varzi Dop, non ha bisogno di presentazioni, è un fiore all’occhiello non solo per il territorio. “Noi abbiamo voluto mantenerlo com’è nato. Abbiamo una produzione stagionale, iniziamo a produrre a settembre per concludere a maggio, nei momenti più freddi dell’anno, quando la natura ce lo permette”.





“Questo perché non abbiamo camere di stagionatura che ci permettono il controllo, ma solo grazie al microclima che ci contraddistingue, otteniamo questo grande prodotto. Inoltre, utilizziamo solo le parti più nobili del suino, così da poter mantenere un’ottima scioglievolezza in bocca e un’aromaticità unica, grazie alla stagionatura nelle nostre cantine secolari”.

Quello che puntano a fare è mostrare sempre di più i prodotti locali, seguendo la stagionalità cercando di proporre i piatti classici della valle, abbinati a prodotti stagionali. Chi arriva al Buscone percepisce un’atmosfera familiare e autentica. Mantenere questo spirito di accoglienza “di casa” è per la gestione una cosa fondamentale, non si mangia solo con occhi e bocca, ma anche con il cuore.

“Vogliamo trasmettere quello che siamo noi, cioè una famiglia, al cliente che sceglie di venire a trovarci. Ci piace raccontarci”. E questa missione viene realizzata grazie a una cucina che unisce semplicità e sostanza. “Lo facciamo attraverso il salame, sempre presente tra i nostri antipasti, abbinato all’insalata russa, sempre fatta da noi. Poi abbiamo i ravioli di brasato, un

must in Oltrepò, fatti con carne di razza varzese”.



[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Dalla Via del Sale alla tavola, il Salame di Varzi ha la sua “cattedrale” in un ristorante che serve i prodotti del proprio salumificio

In carta anche i butalá, gnocchi che racchiudono in un piatto i prodotti di punta delle alte valli dell'Oltrepò. “Sono un piatto che abbiamo in menù, stagionalità permettendo, perché oltre a contenere la patata del Brallo, altro prodotto delle nostre zone, è fatto con tartufo nero di Menconico, presente solo in certi periodi dell'anno”.

“I butalà sono degli gnocchetti fatti con patata di montagna, tartufo, che troviamo proprio dentro all'impasto sbriciolato, conditi con burro al tartufo fatto da noi. Inoltre, per renderlo più nostro, abbiamo deciso di abbinarlo ad un crumble di pasta di salame”.

Accanto alla tradizionale idea di ristorazione che si può immaginare in un contesto come quello pavese, si accosta una nuova visione che la famiglia Buscone ha scelto di portare avanti con Le Cicale, il bistro varzese.

“Le Cicale rappresenta l'aria giovane della nostra realtà. Troviamo **Giorgio Pochintesta, Greta e Filippo Coperchini**, figli di Ornella e Marina. Abbiamo voluto proporre un'idea più bistro della nostra realtà, tra colazioni, aperitivi, pranzi, cene, vini e cocktail”.

“Naturalmente non vogliamo svincolare la storia di Buscone, quello a cui puntiamo ora è migliorarci sempre di più, in tecniche e conoscenza delle materie prime, per poter proporre sempre qualcosa di nuovo ai nostri clienti”.

“**Martina Pochintesta**, la figlia di Ornella cuoca del ristorante, sta studiando proprio per questo. Metodi, cotture, prodotti che possano valorizzare i sapori autentici della nostra terra, in chiave moderna, in modo da avvicinare sempre di più i giovani al mondo del mangiare bene, raccontando in ogni piatto, la storia della nostra tradizione”.

Dalla cura artigianale del Salame di Varzi Dop alla cucina che segue il ritmo della natura, fino allo sguardo contemporaneo del bistro Le Cicale, la famiglia Buscone continua a costruire un racconto fatto di coerenza, passione e futuro. Perché qui, tra colline e cantine secolari, il cibo resta un linguaggio autentico, capace di parlare al cuore prima ancora che al palato.