

Il Cittadino Oggi **Corriere Nazionale**

Bresaola inedita: arriva la web App per scoprire l'eccellenza della Valtellina

19 APRILE 2017 by CORNAZ

Ideata dal Consorzio di Tutela propone 40 ricette e abbinamenti: finocchio, frutta esotica e melograno tra i mix più intriganti



Il succo di limone versato direttamente sul salume tende a ossidarlo e cuocerlo

SONDRIO – La Bresaola della Valtellina IGP è tra i protagonisti delle nostre tavole, con oltre 42 milioni di persone (8 italiani su 10) che la mangiano abitualmente. Nel 2016 sono state prodotte poco meno di 12.700 tonnellate, con una crescita di consumo del +3,2% rispetto all' anno scorso e addirittura +43% rispetto al 2000. Il consumo in vaschetta, inoltre, ha superato il 42% del mercato secondo la ricerca “Gli italiani e la Bresaola della Valtellina”, realizzata da Doxa per il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina.

Un italiano su 3 la mangia soprattutto a cena (34%), a sottolineare che tra i plus del prodotto c'è la sua alta digeribilità. Il 19% la preferisce a pranzo, mentre il 28% del campione la consuma sia a pranzo che a cena.

Quasi tutti, però, la propongono sempre allo stesso modo e conoscono appena 2 o 3 ricette, e non sanno che una delle sue caratteristiche è proprio quella di adattarsi a centinaia di preparazioni. Partendo da questa idea, nasce “Bresaola Inedita” (www.bresaolainedita.it), la web app del Consorzio di Tutela, online da oggi e pensata per raccontare i mille volti di un salume magro ed eclettico, da interpretare in modo contemporaneo, con leggerezza, esotismo e sperimentazione.

Una personalità che si concretizza in 40 ricette, che spaziano tanto nel mondo del caldo che del freddo, passando da primi piatti complessi a finger food di tendenza, da insalate “a Km Italia” o esotiche, a piatti unici e light, senza dimenticare pizza e panini creativi, dove questo salume esprime la sua impronta più friendly.

Limone e rucola: i grandi classici e le controindicazioni

Limone? Meglio una citronette. Rucola? Nelle giuste proporzioni. Anche i grandi classici hanno le loro controindicazioni e la web App spiega quali. Limone e bresaola, per esempio, è l'abbinamento più gettonato dagli italiani, ma non tutti sanno che il succo di limone direttamente sul salume tende a ossidarlo e cuocerlo. Meglio aggiungerlo in una più delicata emulsione con olio e pepe. E con la rucola? Dato che i sapori troppo amari sono nemici del delicato salume, la proporzione perfetta è 4-5 parti di bresaola per una di verdura.

Subito oltre questi sentieri, già molto battuti, c'è un mondo, nel piatto ma anche nel bicchiere. E il progetto web è l'occasione per conoscerlo e condividerlo. Come i piatti caldi: tra paste, risotti e pizze la Bresaola della Valtellina IGP è di casa, ma solo se aggiunta a fine cottura o fuori dal fuoco, per evitare che indurendosi perda in aroma. E anche con i vini le possibilità sono tantissime, ma a patto di cercare il matrimonio giusto tra vini bianchi, rosé o spumanti, che, a differenza dei rossi, non ne coprono il sapore.

Alimento versatile e sempre più di tendenza, abbinare questo salume è un'arte varia e sorprendente, che incontra molti alleati in diverse categorie di alimenti. "Sapevamo che si abbina benissimo con i formaggi, ma questo lavoro ci ha permesso di trovare incontri del gusto nuovi e sorprendenti" spiega Marco Chiapparini, coordinatore del panel di degustazione. "In particolare, con la frutta esotica, come l'ananas, il mango e l'avocado, che, specie se maturi, offrono note fresche e dolci accanto al delicato sapore del salume. Zenzero e fichi secchi sono perfetti. E gli accostamenti con l'arancia, il caco, la melagrana o il finocchio dimostrano che la Bresaola della Valtellina IGP sa essere protagonista anche d'inverno".

TAGS: [BRESAOLA](#), [CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA](#), [RICETTE](#)