

IL GIORNO

Gustare al meglio la bresaola? Un aiuto arriva dalla tecnologia

Il Consorzio di tutela ha presentato a Milano una Web app

di ANNAMARIA LAZZARI

Ultimo aggiornamento: 20 aprile 2017



Bresaola valtellinese (Nat.P.)

🕒 4 min



Sondrio, 20 aprile 2017 - **Condire la bresaola con solo succo di limone? Un errore da matita rossa.** La carne si ossida e l'effetto «cotto» al palato non è proprio gradevole. Meglio usare una delicata citronette, emulsionando olio, pepe e limone. L'impiego della rucola? Consentito ma con riserva. I sapori troppo amari sono nemici di questo salume: la proporzione giusta è quattro parti di bresaola per una di verdura. Per stupire gli amici a tavola, passare sopra alle fettine rosse una bella spolverata di zenzero. O far assaggiare l'abbinamento «perfetto» coi fichi secchi. Sono alcune delle scoperte che si possono fare navigando su **«Bresaola inedita»** (www.bresaolainedita.it), la **web app** che il **Consorzio di tutela bresaola della Valtellina** ha appena lanciato, per fare piazza pulita dei falsi miti e scoprire i mille volti di un prodotto Igp che gli italiani – 8 su 10, oltre 42 milioni di persone - adorano gustare. Sempre di più: il suo consumo è cresciuto del 3,2% rispetto all'anno

precedente e ben del 43% rispetto al 2000. **Ma è un amore culinario con ben poca fantasia:** il 29% la mangia sempre condita con olio e limone, il 28% con rucola e grana. «Attraverso un percorso goloso di 40 ricette, con antipasti, primi, insalate, pizze - **ha spiegato Franco Moro, presidente del Consorzio di tutela**, ieri alla presentazione alla stampa - vogliamo invitare a scoprire un alimento nuovo e versatile». Che piace al salutista che apprezza i «Cannoli di bresaola della Valtellina Igp e quinoa al profumo di curcuma», o al gourmand che addenta il panino «Variopinto», con pane di grano duro, **bresaola in mezzo a mela Rokit**, Asiago Dop e rosso d'uovo sodo. Oltre a ricordarci la sua leggerezza, con 151 kcal per 100 grammi, **Paola Dolzadelli, coordinatrice del Consorzio di tutela**, afferma che i 14 produttori di bresaola valtellinese impiegano solo carni bovine sicure e controllate. La produzione l'anno scorso ha raggiunto poco meno di 12.700 tonnellate. Il vero segreto di questo salume, da 21 anni garantito da un marchio comunitario, è un mix di elementi: l'abilità nella rifilatura, il massaggio della carne in salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità durante la stagionatura e soprattutto «l'aria della Valtellina, perfetta per far maturare la carne senza seccarla».

Marco Chiapparini, coordinatore del panel di degustazione Bresaola inedita, spiega: «Sapevamo che si abbina benissimo con i formaggi, ma questo lavoro ci ha permesso di trovare incontri del gusto nuovi e sorprendenti. 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. Da limitare, invece, l'abbinamento con peperoni rossi o carciofi, i cui sapori sono troppo prevaricanti». Per la stessa ragione meglio evitare, quando c'è «lei» a tavola, **l'Inferno della Valtellina:** «Il mio consiglio è accompagnare la bresaola con un buon bicchiere di bianco. Un vino rosso, intenso e tannico coprirebbe il suo sapore delicato».