

# OGGI Treviso

## Arriva una web app dedicata alla Bresaola della Valtellina.

AdnKronos |  commenti |



Roma, 19 apr. (Labitalia) - Continuano a crescere i consumi di Bresaola della Valtellina Igp (+43% dal 2000). Ai 42 milioni di italiani che amano questo salume della tradizione, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina regala 'Bresaola Inedita' ([www.bresaolainedita.it](http://www.bresaolainedita.it)), una web app che insegna come valorizzarla al meglio. Consigli, falsi miti, guida all'assaggio e 40 ricette e abbinamenti approvati da un panel di esperti. Finocchio, frutta esotica e melograno tra i mix più intriganti, ma non mancano due classici come limone e rucola.

La Bresaola della Valtellina Igp è tra i protagonisti delle nostre tavole, infatti, ma sono tante le cose da sapere e da scoprire sulle sue potenzialità, ancora sottovalutate. Oltre 42 milioni di persone - 8 italiani su 10 - la mangiano, dunque, abitualmente e la apprezzano per il suo sapore inimitabile, la sua consistenza morbida e vellutata, la leggerezza.

Nel 2016 sono state prodotte poco meno di 12.700 tonnellate di Bresaola della Valtellina Igp, con una crescita di consumo del +3,2% rispetto all'anno scorso e addirittura +43% rispetto al 2000. Il consumo in vaschetta ha superato il 42% del mercato. Trasversali le occasioni di consumo: secondo la ricerca 'Gli italiani e la Bresaola della Valtellina', realizzata da Doxa per il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, 1 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': la web app del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina è online da oggi, 19 aprile, ed è 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.

A dare forma a 'Bresaola Inedita' un summit del gusto di degustatori professionisti, chef, ristoratori, critici gastronomici, blogger e sommelier, convocati dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina e guidati dall'esperto Marco Chiapparini in 3 panel di degustazione, per analizzare questo alimento ed esaltarne la versatilità. Il risultato: un vademecum di 10 regole per diventare degli intenditori e 40 piatti alla portata di tutti, suddivisi in 4 aree (antipasti, primi, insalate e street), tutti abbinati a un calice di vino.

Tra i piatti invernali, gli Gnocchi di zucca, Bresaola della Valtellina Igp, Taleggio Dop ed erba cipollina da servire caldi accompagnati da un buon Sauvignon. Per gli amanti dei piatti freddi, i Cannoli di Bresaola della Valtellina Igp e Quinoa al profumo di curcuma esaltati da un Fiano di Avellino Docg, o il Riso Basmati con Bresaola della Valtellina Igp, scorza di limone, pomodorini, zenzero, bacche rosse, pepe verde, Quartirolo Lombardo Dop e Emmentaler Dop, accompagnato da uno Chardonnay. Infine, per uno panino gourmet, intriga il Variopinto: pane di grano duro, Bresaola della Valtellina Igp, Mela Rokit, Asiago Dop e Rosso d'uovo sodo, perfetto se accompagnato da un calice di Falanghina.

“La Bresaola della Valtellina - commenta Paola Dolzadelli, coordinatrice del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina - è un prodotto unico e inimitabile, da 21 anni garantito dal marchio comunitario Igp. Una sapienza centenaria ci guida nella selezione dei tagli migliori del bovino. Carni sicure e controllate, ma non solo. Alle migliori materie prime si accompagnano le garanzie di unicità dell'Igp: l'elemento umano, come l'abilità nella rifilatura, il sapiente dosaggio degli aromi naturali utilizzati, il massaggio della carne in salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità durante la stagionatura”.

“E, infine, il nostro ingrediente segreto, l'aria della Valtellina, perfetta per far maturare la carne senza seccarla. Dall'anno scorso abbiamo avviato una campagna di comunicazione per raccontare agli italiani questo prodotto meraviglioso, cominciando da un'operazione trasparenza sull'origine e la qualità delle carni utilizzate. Con 'Bresaola Inedita' facciamo il passo successivo e raccontiamo ai tanti appassionati la sua versatilità a tavola e nuovi sapori e suggerimenti per valorizzarla al meglio”, conclude.

Alimento versatile e sempre più di tendenza, abbinare la Bresaola è un'arte varia e sorprendente, che incontra molti alleati in diverse categorie di alimenti. Ecco alcune suggestioni provate da Marco Chiapparini, coordinatore del panel di degustazione Bresaola Inedita: “La Bresaola della Valtellina Igp è un salume delicato, da abbinare con attenzione. 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. 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. Da limitare, invece, l'abbinamento con peperoni rossi o carciofi, i cui sapori sono troppo prevaricanti”, conclude.

'Bresaola inedita', dunque, vuole essere un laboratorio del gusto rivolto a tutti. Per questo, una sezione del sito è dedicata alla community dei 'bresaola lovers' italiani, che hanno la possibilità di incontrarsi e raccontare la loro visione del prodotto, condividere piatti, ricette e idee da provare sui canali social (Facebook e Instagram) del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina. A cominciare da 5 stelle della Rete e appassionati d'eccezione come Roberta Castrichella, Stefania Fiorese, Adriana Fusè, Claudio Gagliardini e Luisa Orizio, che hanno inaugurato il wall con le loro interpretazioni d'autore.