

affaritaliani.it

Il primo quotidiano digitale, dal 1996

OTTO ITALIANI SU 10 MANGIANO ABITUALMENTE BRESAOLA VALTELLINA IGP

20 dicembre 2017- 14:05

Roma, 20 dic. (AdnKronos) - Facile da mettere in tavola, versatile e "cool", la Bresaola della Valtellina IGP è un salume leggero amato da oltre 42 milioni di persone. Come dimostrano i dati elaborati dalla ricerca Doxa per il Consorzio di Tutela della Bresaola della Valtellina IGP in base alla quale dunque 8 italiani su 10 la mangiano abitualmente e la apprezzano per il suo sapore inimitabile, la sua consistenza morbida e vellutata, la leggerezza. La Bresaola infatti incontra molti alleati in diverse occasioni: da pasto veloce quando si ha poco tempo a ingrediente per ricette elaborate, viene consumato regolarmente tutto l'anno e si presta a diversi usi, mettendo tutti d'accordo (sportivi, bambini e attenti alla linea). 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. A rendere unica la Bresaola della Valtellina IGP -

sottolinea il consorzio di tutela - è il mix di tradizione secolare unita al clima tipico della Valtellina, che hanno permesso di ottenere un prodotto conservabile anche mediante una salatura contenuta e, quindi, morbido e dalla sapidità moderata. Eclettica e sfaccettata, spiega il consorzio - la Bresaola è da provare e scoprire anche con formaggi e frutta di stagione: melograno, cachi, finocchio e castagne. E nei giorni di festa, da abbinare allo champagne. Di modi in cui mangiarla ce ne sono veramente tanti, golosi e spesso senza sensi di colpa, perché una delle sue caratteristiche è proprio quella di adattarsi a centinaia di preparazioni e di essere, al contempo, leggera e nutriente. Si può dire che sia regina delle 4 stagioni, nota già ai tempi di Leonardo da Vinci per la sua bontà e magrezza (le prime testimonianze letterarie relative alla sua produzione risalgono al XV secolo ma l'origine del salume tipico è senz'altro antecedente). E' uno di quegli alimenti che accontenta un po' tutti i palati, anche i più pretenziosi. La Bresaola della Valtellina IGP si sposa, infatti, con moltissime ricette, ideale anche per la cena natalizia o di fine anno, da interpretare in modo tradizionale o contemporaneo, con leggerezza, esotismo e sperimentazione. Alleata nella dieta detox post abbuffate il suo punto di forza è la leggerezza? "La Bresaola della Valtellina IGP può fregiarsi del titolo di "regina della nutrizione", - sostiene la foodwriter Francesca Romana Barberini - perché rappresenta il prodotto più magro e leggero nel panorama dei salumi italiani, inoltre ha un'elevata fonte di proteine ad alto valore biologico. Da mamma, è un salume che posso far consumare ai miei bambini con serenità: nel pranzo dopo la scuola, prima dello sport, per un pasto leggero oppure per una merenda sana e golosa. Inoltre, è un'ottima alleata come alimento per un regime depurativo post abbuffata? 151 kcal per 100 grammi di bresaola, di cui il 97,4% di pure proteine (e solo il 2,6% di grassi)".