



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CERCO&OFFRO LAVORO CORSI



Home > Barfood > Da Salumificio Panzeri le Bresaole d'Autore firmate Claudio Sadler

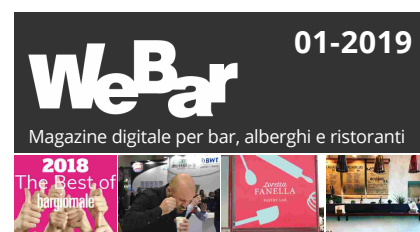
Da Salumificio Panzeri le Bresaole d'Autore firmate Claudio Sadler

Di **Giuseppe Stabile** - 20 febbraio 2019



Dare una nuova impronta a un prodotto storico della tradizione gastronomica della Valchiavenna e della Valtellina. È da questa sfida che nasce la nuova linea *Bresaole d'Autore*, frutto della collaborazione tra [Salumificio Panzeri](#), azienda specializzata nella produzione di

Edicola web



Twitter

 **bargiornale**
@bargiornale

In risposta a @bargiornale

La 39esima edizione della manifestazione si svolgerà negli spazi di Carrara Fiere dal 24 al 27

febbraio.bargiornale.it/gestione/torna...#Tirreno CT #Foodebeverage #Horeca



Torna Tirreno CT con un ric...
Si rinnova l'appuntamento c...
bargiornale.it



11h

Bresaola della Valtellina Igp e lo chef stellato Claudio Sadler.

Quattro le referenze che la compongono, *Tonica*, *Tartufata*, *Sbagliata* e *Montanara*, disponibili in trancio da 1,5 kg, risultato di due anni di lavoro nel quale l'azienda di Chiavenna (Sondrio) ha riversato la sua lunga esperienza nella lavorazione del pregiato salume e lo chef milanese, alfiere di una rilettura creativa della classica cucina regionale italiana, un tocco di genialità.



Da sinistra: Claudio Sadler, Tessa Gelsio e Nicolò Panzeri, presidente del Salumificio Panzeri

Genialità che non ha stravolto il processo di lavorazione della bresaola della tradizione. Infatti, lo chef è intervenuto sulla fase di lavorazione che permette il più ampio margine di creatività: la concia delle carni a base di sale, spezie e aromi che conferisce alla bresaola stagionata le peculiari caratteristiche di morbidezza, aroma e sapidità. L'idea di Sadler è stata di aggiungere al sale ingredienti abbastanza inconsueti, come alcolici, quali la grappa e addirittura il *Gin&Tonic*, che inoltre regalano alla bresaola una consistenza morbida e vellutata che si mantiene a lungo, e

altri ingredienti che appartengono più alla sfera degli aperitivi, come il tartufo, lo zenzero e il peperoncino.

Da questa idea sono nate le quattro variazioni sul prodotto della tradizione, tutte stuzzicanti e sorprendenti e che si prestano ai più diversi utilizzi, partendo da alcuni suggerimenti dello chef.

Tonica, ad esempio, si presta perfettamente per realizzare appetizer, grazie alla vivacità conferite dallo zenzero e dal *Gin&Tonic*. Un esempio di impiego è per la preparazione di tartine con formaggio fresco e cremoso, scorzetta di lime e uova sode grattugiate, da proporre in accompagnamento al *Gin&Tonic* o a un centrifugato di zenzero, mela, sedano e carota.

Tartufata unisce, invece, il sapore pieno della bresaola all'aromaticità e al gusto del tartufo ed è perfetta per una proposta gourmet, ad esempio con un filo d'olio, limone e dei fiocchetti di robiola, oppure con un'insalata di soncino e champignon freschi tagliati a fettine sottili. Preparazioni che si possono abbinare a un vino rosso strutturato, per valorizzarne tutte le sfumature di sapore, o da uno *Spritz*.

Sbagliata si caratterizza per il sapore deciso, frutto della combinazione di bitter e peperoncino, e costituisce un ingrediente per un gustoso appetizer, ad esempio accompagnata con guacamole piccante e tacos, da servire con un Negroni Sbagliato o con un calice di rosso leggero.

Infine, *Montanara* che con la sua aromatica freschezza donata dalla grappa e dal pino mugo può essere proposta sia come stuzzichino sia come piatto unico. Ad esempio, con un'insalata di funghi champignon e formaggio casera grattugiato, pepe nero e lime, da accompagnare con il *Pisco Sour* o con succo di mela.

TAG aperitivo bresaola Bresaole d'Autore Claudio Sadler pranzo Salumificio Panzeri

Mi piace 0

Facebook



Articoli più letti



Muyu, la gamma di liquori firmata dal trio Kratena, Berg e Caporale



Federico Volpe firma la nuova drink list del Dry Milano



La drinking proposition K-Fruit Mule by Keglevich si arricchisce