

Bresaole innovative Panzeri presenta le ricette dello chef

Alimentare. Sfida complessa «durata circa due anni»
La collaborazione è stata illustrata ieri a Milano
«Così ci avviciniamo a nuove fasce di consumatori»

PIURO

STEFANO BARBUSCA

«Tonica», «Tartufata», «Sbagliata» e «Montanara». Quattro bresaole dalla ricetta innovativa e destinate a vivacizzare il mercato nazionale e le esportazioni della bresaola della Valtellina.

Il Salumificio Panzeri e Claudio Sadler hanno presentato ieri da Chic'n Quick la Trattoria Moderna dello chef a Milano - le Bresaole d'Autore, in una giornata moderata dalla conduttrice tv Tessa Gelisio. L'inedita collaborazione tra l'azienda di Piuro, da 76 anni specialista nella produzione di bresaola della Valtellina Igp, e lo chef stellato milanese, alfiere di una rilettura creativa della classica cucina regionale italiana, si è data un obiettivo chiaro: reinventare e sperimentare un'eccellenza alimentare carica di tradizione

e sempre più apprezzata dai consumatori.

L'esplorazione

Le quattro Bresaole d'Autore sono il risultato dell'esplorazione condotta da Sadler «alla ricerca di nuove combinazioni di sapori e profumi in grado di dare un'impronta spigliata e originale alla Bresaola della Valtellina».

Una sfida complessa, «durata circa due anni, che lo chef ha risolto intervenendo sulla fase della concia: la composizione a base di sale, spezie e aromi che conferisce alle carni bovine magre quelle peculiari caratteristiche di morbidezza, aroma e sapidità che tutti amiamo nella bresaola».

Idea di partenza

«L'idea di partenza è stata quella di aggiungere al sale alcalici come la grappa o il Gin

Tonic e altri ingredienti propri della sfera degli aperitivi come tartufo, zenzero e peperoncino - ha spiegato Claudio Sadler -. Ciò ha consentito di ottenere variazioni sul tema stuzzicanti e sorprendenti, adatte a qualsiasi occasione conviviale. La presenza di alcol, inoltre, dà alle Bresaole d'Autore una piacevole consistenza morbida e vellutata che si conserva a lungo». Queste specialità sono in distribuzione nella Gdo in vaschetta da 70 grammi e possono, inoltre, essere assaggiate nei ristoranti milanesi dello Chef Sadler (Ristorante Sadler e Chic'n Quick) e in tutti i Panino Giusto d'Italia nel Panino Sbagliato, la nuova ricetta firmata Sadler.

La collaborazione

«La collaborazione con uno chef prestigioso come Claudio Sadler è un passo impor-

tante per dare alla bresaola della Valtellina un'immagine più giovane, ricca e differenziante, così da avvicinare al prodotto e alla nostra offerta nuove fasce di consumatori potenzialmente interessate ad approfondirne la conoscenza - ha dichiarato Nicolò Panzeri, presidente del salumificio Panzeri -. La fedeltà alla tradizione è per noi un punto fermo, come dimostra la nostra appartenenza al Consorzio di tutela della bresaola della Valtellina, che consideriamo il punto di partenza per innovare il nostro mercato».

Nel dettaglio, la Tonica è una bresaola corroborata dalla vivace energia dello zenzero e del Gin Tonic. Bitter e peperoncino caratterizzano la Sbagliata, mentre l'aromatica freschezza della grappa e del pino mugò sono tipiche della Montanara. Completa l'offerta la Tartufata.

■ «Vogliamo dare alla bresaola un'immagine più giovane, ricca e differenziante»

■ L'obiettivo: reinventare e sperimentare un'eccellenza alimentare



Lo stabilimento di Gordona



Da sinistra: Claudio Sadler, Tessa Gelisio e Nicolò Panzeri

