



Bresaole d'autore Panzeri Quattro ricette firmate Sadler

Publicato il 21 Febbraio 2019 | 18:04

Sono state presentate da Tessa Gelisio a Milano, presso i locali di Chic'n Quick, la Trattoria Moderna di Claudio Sadler, le quattro bresaole d'autore: Tonica, Tartufata, Sbagliata e Montanara. Ricette innovative e gourmet per dare sprint al mercato della bresaola valtellinese. Quando Panzeri ha lanciato a Claudio Sadler la sfida di dare un'impronta diversa, giovane e divertente alla Bresaola della tradizione senza stravolgerne il processo, lo chef si è messo al lavoro intervenendo sulla fase del processo di produzione che permette un ampio margine di creatività.



Claudio Sadler, Tessa Gelisio e Nicolò Panzeri

«Le 4 bresaole si ispirano al momento dell'aperitivo» ha spiegato Sadler. I salumi infatti, anziché essere aromatizzati come vuole la ricetta più classica nel vino, sono aromatizzati con alcuni dei cocktail più amati e "classici": Dal Negroni Sbagliato al Gin Tonic fino alla grappa di montagna, oltre al tartufo, allo zenzero e al peperoncino.

Sul sito www.bresaoleautore.it Claudio Sadler spiega ricette e procedimenti per valorizzarle al meglio in cucina. In breve le magnifiche quattro.



*Insalata di carciofi crudi con involtini di Bresaola La Sbagliata, caprino, arance e perle di bitter
(Bresaole d'autore Panzeri Quattro ricette firmate Sadler)*

- **Tonica** - Una bresaola corroborata dalla vivace energia dello zenzero e del Gin Tonic. È l'ideale accompagnamento di un aperitivo o il degno coronamento di un pranzo. Perfetta con Gin Tonic o con un centrifugato di zenzero, mela, sedano e carota.
- **Tartufata** - Il sapore pieno della bresaola incontra l'aromaticità e il gusto inconfondibile del tartufo, generando un'irresistibile ghiottoneria gourmet. Sadler consiglia vino rosso o uno spritz.
- **Sbagliata** - I buongustai che non temono i sapori decisi e senza compromessi adoreranno l'elettrizzante combinazione di Bitter e peperoncino che si presta a fare da co-protagonista nella preparazione di antipasti o primi piatti. Da servire con Negroni Sbagliato oppure con un vino rosso leggero.
- **Montanara** - L'aromatica freschezza della grappa e del pino mugo caricano questa bresaola di echi silvestri. Una specialità che dà il meglio di sé come antipasto o piatto unico. Le bevande ideali sono il Pisco Sour o del succo di mela.

«La collaborazione con uno chef prestigioso come Claudio Sadler - ha detto **Nicolò Panzeri**, presidente del Salumificio - è un passo importante 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. La fedeltà alla tradizione è per noi un punto fermo, come dimostra la nostra appartenenza al **Consorzio Tutela della Bresaola della Valtellina**, che consideriamo il punto di partenza per innovare il nostro mercato».



(Bresaole d'autore Panzeri Quattro ricette firmate Sadler)

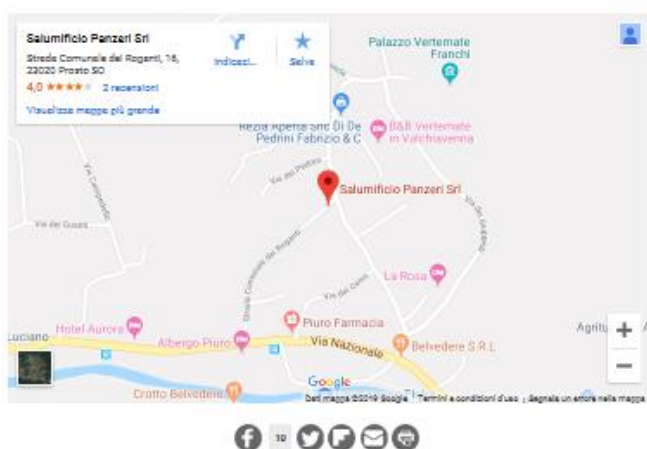
Alcuni numeri

Dall'inizio del terzo millennio a oggi, il salume della tradizione valtellinese ha scalato le posizioni nella classifica di gradimento dei cibi, come attesta l'incremento nei consumi del 45% e il fatto che 8 italiani su 10 apprezzino il prodotto. Il passaggio da prodotto tipico locale a eccellenza del largo consumo apprezzata in Italia e all'estero si coglie anche in altri numeri [fonte: Iri - Totale Italia Iper+Super+Lsp / dicembre 2018]: la produzione in costante aumento, passata nell'arco dell'ultimo biennio dalle 12.291 tonnellate del 2017 alle 12.710 tonnellate registrate a fine 2018, pari a una variazione positiva del +3%; l'incremento a valore nello stesso periodo da 395,8 a 411,8 milioni di euro (+4,2%).

Per informazioni:

www.bresaoleautore.it

salumificiopanzeri.com



PANZERI BRESAOLE DAUTORE BRESAOLA NICOLO PANZERI CLAUDIO SADLER
SADLER GOURMET TESSA GELISIO CARNE SALUMI MEAL