

Panzeri presenta le 'Bresaole d'autore' firmate Claudio Sadler

Quattro ricette dello chef stellato protagonista dell'evento andato in scena, il 19 febbraio, al ristorante Chic'n Quick di Milano. Tonica, tartufata, sbagliata, montanara: nuove combinazioni di sapori per un salume sempre più apprezzato.



Da sinistra: Claudio Sadler, Tessa Gelisio e Nicolò Panzeri



Mettere insieme una tipicità del territorio e uno chef vulcanico e innovativo. Per due anni. E lasciare che la creatività dello stellato Claudio Sadler possa plasmare, giorno dopo giorno, un salume tradizionale come la bresaola. È la sfida lanciata dal Salumificio Panzeri, realtà nata nel 1943 e specializzata nella produzione di bresaola d'alta gamma.

Il risultato? Ben quattro nuove 'Bresaole d'autore', dal gusto innovativo e dalla ricetta unica. Ricetta che è stata messa a punto nell'arco di un biennio. Sperimentando il dosaggio più equilibrato della concia, aggiungendo e togliendo ingredienti. Provando e riprovando le quattro versioni. Fino al momento in cui i due protagonisti, convinti, hanno detto: "Ecco, ci siamo". L'evento di lancio, con presentazione moderata dalla giornalista Tessa Gelisio (conduttrice del programma TV *Cotto&Mangiato*) seguita da un'affollata degustazione, è andato in scena il 19 febbraio presso il ristorante milanese Chic'n Quick, locale di Claudio Sadler:

Nicolò Panzeri: "Avviciniamo al prodotto nuove fasce di consumatori"

Tonica, tartufata, sbagliata e montanara. Sono le quattro bresaole dalla ricetta innovativa, destinate a vivacizzare il mercato nazionale e le esportazioni della Bresaola della Valtellina.

L'obiettivo è dichiaratamente ambizioso: reinventare un'eccellenza alimentare carica di tradizione, ben conosciuta e apprezzata dai consumatori italiani ed esteri.

Grazie alle nuove combinazioni di sapori e aromi pensate per rispondere ai nuovi trend di consumo, le Bresaole d'Autore Panzeri costituiscono un'apertura all'innovazione per una tipologia di

prodotto sempre più protagonista nelle preferenze alimentari degli italiani.

"La collaborazione con uno chef prestigioso come Claudio Sadler 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 approfondire la conoscenza" spiega Nicolò Panzeri, presidente del Salumificio Panzeri. "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".

Claudio Sadler: "Variazioni sul tema sorprendenti"

Quando Panzeri ha lanciato a Sadler la sfida di dare un'impronta giovane e spigliata alla Bresaola della tradizione, senza stravolgerne il processo, lo chef si è messo subito al lavoro intervenendo sulla fase del processo di produzione, che ammette il più ampio margine di creatività: la concia delle carni a base di sale, spezie e aromi per conferire alla bresaola stagionata peculiari caratteristiche di morbidezza, aroma e sapidità.

"L'idea di partenza è stata quella di aggiungere al sale alcolici come la grappa o il gin tonic e altri ingredienti propri della sfera degli aperitivi come tartufo, zenzero e peperoncino" sottolinea Sadler. "Ciò ha consentito di ottenere 'variazioni sul tema' stuzzicanti e sorprendenti, adatte a qualsiasi occasione conviviale. La presenza di alcool, inoltre, dà alle Bresaole d'Autore una piacevole consistenza morbida e vellutata che si conserva a lungo".

Federico Robbe

LEVERSIONI

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.

TARTUFATA

Il sapore pieno della bresaola incontra l'aromaticità e il gusto inconfondibile del tartufo, generando un'irresistibile ghiottoneria gourmet.

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 coprotagonista nella preparazione di antipasti o primi piatti.

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.

Tutte le Bresaole d'autore sono disponibili nel doppio formato: vaschetta da 70 grammi e trancio da 1,5 chili circa.



I NUMERI DEL 2018

+45%

I CONSUMI DAL 2000 A OGGI

8 italiani su 10
APPREZZANO IL PRODOTTO

+3%

L'INCREMENTO A VOLUME

+4,2%

L'INCREMENTO A VALORE

12.710 TONNELLATE
DI BRESAOLE PRODOTTE

411,8 MILIONI DI EURO

IL GIRO D'AFFARI

Fonte: Iri