

Questo sito utilizza cookie, di prima e di terza parte, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. **Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, [clicca qui](#)**. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Scopri: [Vegetariano](#) | [Ricette sfiziose](#) | [Ricette light](#) | [Ricette veloci](#) | [Ricette facili](#) | [Vegano](#) | [Scuola di cucina](#) | [Top ricette](#) | [Speciali](#)

Per correre più veloci ci vuole una fibra speciale

SCOPRI DI PIÙ

[home](#) > [news e eventi](#) > [news](#) > [la bresaola secondo sadler](#)

La bresaola secondo Sadler

Il tradizionale salume si rinnova con sapori e aromi inediti. In quattro versioni gourmet firmate dallo chef stellato e prodotte dalla storica azienda Panzeri

[Tweet](#) [Salva](#) [Condividi 0](#) [Stampa](#)

Ravioli di grano saraceno con patate, bitto, bietoline e Bresaola d'Autore Panzeri La Montanara_2 copia

Da specialità tipica lombarda di tradizione valtellinese, la **bresaola** è diventata un'eccellenza largamente diffusa, con un aumento dei consumi del 45% negli ultimi 15 anni. E' l'unico prodotto della nostra salumeria ricavato da **carne bovina**, leggero grazie alla quasi totale assenza di grassi e ricco di **proteine nobili**. Caratteristiche nutrizionali che, sommate al suo gusto definito ma delicato e alla sua versatilità, lo fanno apprezzare a otto italiani su dieci.



Basterebbero questi dati per soddisfare aziende consolidate come la storica **Panzeri**, da 76 anni specialista nella lavorazione di Bresaola della Valtellina Igp: oggi i due stabilimenti chiavennaschi producono 12mila bresaole alla settimana, la maggior parte poi affettate e confezionate, per un totale di 15 milioni di vaschette ogni anno. Tuttavia Nicolò Panzeri, a capo del salumificio di famiglia, cercava qualcosa di più: dare nuovo impulso al prodotto-simbolo di un territorio, ma senza snaturarne il carattere e il processo di lavorazione. Bella sfida. Il lancio della palla è andato allo chef stellato Claudio Sadler, che dopo due anni di prove e sperimentazioni è arrivato a formulare

Ti offriamo un credito di €75 per la tua pubblicità.

Inizia ora

Google Ads

Ricette via mail

Iscriviti alla nostra newsletter per ricevere settimanalmente suggerimenti, consigli e ispirazioni.

Inserisci Email...

INVIA

le ricette di quattro tipologie di bresaola capaci di coniugare, come suol dire in questi casi, tradizione e innovazione.



Bresaole d'autore

L'idea di Sadler è stata di intervenire in una precisa fase del processo di lavorazione del salume, la sola che lascia margine all'interpretazione personale: **la salagione della carne**. La composizione della concia con la quale viene impregnata prima

di passare alla stagionatura è infatti un mix di sale, spezie, erbe e aromi naturali, secondo ricette diverse per ciascun produttore, che ne rappresentano in un certo modo la "firma". Sadler ha quindi pensato di utilizzare aromi del tutto inediti per la bresaola, dallo zenzero al pino mugo, anche in opportune combinazioni con alcolici al posto del vino talvolta usato per la concia/marinatura.



Gli abbinamenti

Sono nate così quattro "variazioni sul tema": bresaole dalle note fresche come la **Tonica** (con zenzero e Gin Tonic) e la **Montanara** (con pino mugo e grappa), o di sapore intenso e deciso come la **Tartufata** (con tuberi naturali, senza oli sintetici) e la **Sbagliata** (con Bitter Campari e peperoncino). Tutte sono perfette come antipasto e per accompagnare l'aperitivo, ideali per il food pairing (il trend che vede l'abbinamento tra cocktail e cibo), perché la componente alcolica è già definita in partenza. In alternativa, con la Tonica sta bene un centrifugato di mela, zenzero, sedano e carota, con la Montanara un succo di mela, mentre alla Sbagliata si può accostare un vino rosso leggero invece del celebre Negroni che l'ha ispirata.



Le ricette

Come la tipologia classica, le **Bresaole d'Autore** si possono gustare tal quali, sulle tartine dell'happy hour o per arricchire insalate miste con formaggi, ma si prestano anche a **piatti creativi**. A patto di utilizzarle con ingredienti affini, capaci di esaltarle e di aggiungerle proprio in dirittura d'arrivo, per non alterarne sapore e profumo.

Come nel risotto al lime con gamberi marinati e Tonica, nel pancotto con la Tartufata, negli involtini di Sbagliata su insalata di carciofi, nei ravioli di grano saraceno con la Montanara. Queste le

ricette elaborate ad hoc da Claudio Sadler che si possono trovare sul mini sito bresaoleautore.it.

Paola Mancuso
marzo 2019

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



SPONSORIZZATO

**UN CASCO A
TECNOLOGIA LED PER
PURIFICARE E**
(www.cesareragazzi.com)



SPONSORIZZATO

**GUADAGNA DI PIÙ
SENZA PENSIERI CON
LA TUA CASA IN**
(Sweetguest)



SPONSORIZZATO

**PARTI CON GLI SMILE
DAYS: INDIA E
SUDAFRICA A PARTIRE**
(Alitalia)



COME CUCINARE LE



COME CUCINARE LE



COME SI FANNO GLI