

Salumificio Panzeri per Bresaola di Sadler

Salumificio Panzeri e lo chef stellato Claudio Sadler hanno presentato a Milano, presso Chic'n Quick il ristorante milanese dello chef, le Bresaole d'Autore: Tonica, Tartufata, Sbagliata e Montanara. 4 bresaole dalla ricetta innovativa destinate a vivacizzare il mercato nazionale e le esportazioni della Bresaola della Valtellina. Le Bresaole d'Autore sono il risultato della collaborazione della durata di 2 anni tra Panzeri, da 76 anni specialista nella produzione di Bresaola della Valtellina IGP, e lo chef milanese alfiere di una rilettura creativa della classica cucina regionale italiana. L'obiettivo è dichiaratamente ambizioso: reinventare un'eccellenza alimentare carica di tradizione, ben conosciuta e apprezzata dai consumatori italiani ed esteri. 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.

“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 approfondirne la conoscenza” ha dichiarato Nicolò Panzeri, Presidente del Salumificio Panzeri. Tutte le Bresaole d'Autore sono disponibili nel doppio formato: vaschetta da 70 grammi e trancio da 1,5 chili circa.

