

## Bresaolino: un nuovo snack di carne bovina

LINK: <https://www.foodevolution.com/bresaolino-un-nuovo-snack-di-carne-bovina/>

La tendenza degli snack di carne affonda le sue radici nel tempo e nella tradizione. Carni secche e salate sono state una preziosa fonte di proteine in epoche in cui non esistevano altri criteri e tecniche di conservazione per i tempi di scarsità. Solo recentemente si è assistito, a latere della nicchia della carne secca delle regioni alpine e di quella del jerk, un fenomeno alla moda e fi importazione culturale dagli USA, al successo degli snack di carne che hanno posto le basi di un vero e proprio "piccolo boom" (sempre a partire Stati Uniti) e sull'onda delle diete Paleo e Keto e dell'ibrida Keto-Paleo. Il riferimento è obbligatoriamente alla case-history di Epic, la piccola azienda fondata nel 2012 da Katie Forrest e Taylor Collins e acquistata nel 2016 da General Mills, per la bella cifra di 100 milioni di \$. Ora, anche in Italia, l'interesse per gli snack di carne si è accresciuto e le aziende del settore delle carni lavorate prestano attenzione alla nuova tendenza. Panzeri, il salumificio valtellinese avviato già nel 1943 e specializzato nella Bresaola Chiavennasca evoluta poi nella Bresaola della

Valtellina I.G.P., ha lanciato sul mercato Bresaolino un salamino a base di carne bovina salata e stagionata, concepito dall'azienda per essere "altamente proteico e ideale per aperitivi, antipasti e snack." Il concetto di prodotto è stato ulteriormente esplicitato "pensando a tutti coloro che amano l'equilibrio nel gusto e un sapore delicato, leggermente aromatico e moderatamente saporito. Vanta inoltre una consistenza soda ed elastica e un aspetto al taglio compatto e omogeneo." Senza glutine e senza allergeni, OGM free, presenta, ovviamente, un alto contenuto proteico e un basso tasso di carboidrati. Bresaolino è confezionato in pack da 85 gr. con due confezioni separabili da 42,5 gr. ciascuna. L'innovazione rilevante è la sua shelf life di 90 giorni e la conservabilità anche fuori dal frigo (a 22 gradi) prima dell'apertura, dopo la quale può restare per tre giorni in frigorifero. Così concepito, Bresaolino punta, in primis, al target degli atleti e dei praticanti sport o, comunque, attività fisica. Sarà, pertanto, interessante osservare le sue strategie distributive per valorizzare una categoria che andrà

progressivamente affollandosi. "Bresaolino è un vero salame, realizzato con materia prima bovina" spiega Nicolò Panzeri, oggi a capo dell'azienda di famiglia "la materia prima viene trattata con la medesima cura che contraddistingue le nostre produzioni: le migliori carni selezionate e gli stessi aromi della bresaola. La differenza sta nella lavorazione e nei tempi di stagionatura".