

## Gusti tipici

# Il Bresaolino sbarca nella grande distribuzione

### IL CASALINGO DI VOGHERA

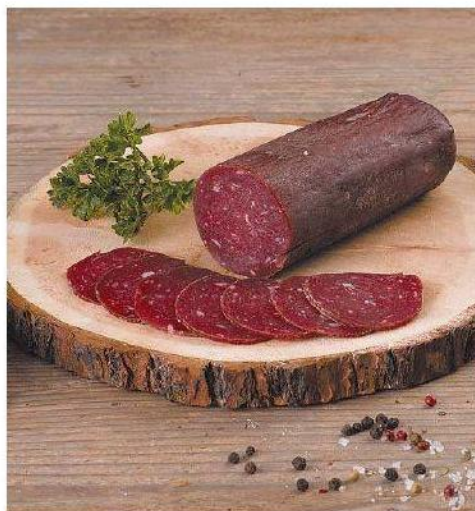
■ Il **Bresaolino** è uno di quei salumi misconosciuti, relegato per anni in un angolo dai parenti più illustri - a cominciare dalla Bresaola - e consumato quasi esclusivamente in Valtellina e poco oltre. In realtà si tratta di un insaccato dal sapore molto delicato, realizzato con carne bovina macinata, con l'aggiunta di sale (poco), aromi e spezie, segnatamente il pepe, che si fa apprezzare per la leggerezza e la profondità di gusto, facilmente abbinabile a formaggi e in-

salate nella preparazione di panini e merende gustose e al contempo poco impegnative.

Oltre alle botteghe artigiane, i salumifici a produrlo sono stati pochissimi finora. **Gianoncelli**, che a Poggiridenti, piccolo comune di 2mila abitanti nel cuore della Valtellina, produce una decina di bresaole diverse inclusa quella della Valtellina Igp. E poi **Alva Market** di Ballabio, in provincia di Lecco, che da tempo ha inserito il Bresaolino nel prezioso *bouquet* di specialità quasi introvabili della Valsassina, assieme alla coscia d'oca

e a un lonzino memorabile. Ma il Bresaolino sta per arrivare in molte catene della grande distribuzione, firmato da **Panzeri**, salumificio storico di Gordona, poco meno di 2mila anime, all'estremo nord della Valtellina, al confine con la Svizzera. Dai primi di marzo saranno in vendita in confezione da 85 grammi i Bresaolini Panzeri che entreranno nei banchi della salumeria confezionata, con una vita di scaffale di 90 giorni e la possibilità di essere conservati a lungo anche fuori dal frigorifero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un Bresaolino da circa 300 grammi

