FAMELICI CARPET
CARPET CULTURE GREEN TRAVEL FUTURE MILANO
Attualità, trend, gossip

Lo chef, la bresaola della Valtellina, i piatti gourmet: Panzeri e la Bresaola d'Autore

Di Monica Viani - 5 marzo 2019

Oltre ad essere uno dei salumi più apprezzati e mangiati nel Nord Italia, la bresaola è anche un prodotto sempre più venduto sul mercato internazionale. Nell'export ha fatto registrare una crescita del 24%. Nella classifica del cibo a marchio di qualità Dop e Igp, il salume tipico della Valtellina compare nei primi dieci posti, conquistando il nono posto dietro a:

- Parmigiano reggiano Dop
- Grana Padano Dop
- Prosciutto di Parma Dop
- Mozzarella di bufala campana Dop
- Aceto balsamico di Modena Dop
- Gorgonzola Dop
- Prosciutto di San Daniele Dop
- Mortadella Bologna Dop.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

La bresaola è amata soprattutto in **Europa** – Francia, Svizzera, Germania, Regno Unito, Spagna, Danimarca e Svezia -, ma anche i**n Canada, Emirati Arabi, Qatar e Armenia**. E come potrebbe essere altrimenti? Parliamo di un prodotto facilmente declinabile in cucina. Dunque ideale per imporsi come marchio del Made in Italy.

Lo chef, la bresaola della Valtellina, i piatti gourmet: Panzeri e la bresaola d'autore

Per me la bresaola è un ricordo personale della Valtellina. In particolare, di Bormio e dei miei primi tentativi di sciare. Quando ho saputo che il salumificio Panzeri presentava un'innovazione di gusto con l'obiettivo di esaltarne il gusto, pur conservando la tradizione, ammetto di avere provato una grande curiosità. Soprattutto quando ho scoperto che lo faceva in grande stile stringendo una golosa collaborazione con lo chef Claudio Sadler. Non vedevo l'ora di conoscere il progetto **Bresaole d'Autore**.

Dall'incontro tra Panzeri e lo chef stellato **Claudio Sadler** è nata un'originale sperimentazione che si concentra nel processo di produzione della Bresaola della Valtellina IGP, in particolare nella composizione della concia. La texture della bresaola è arricchita di nuove note aromatiche delicate, ma nello stesso tempo decise. L'aggiunta di ingredienti come il bitter, la grappa, il peperoncino, il pino mugo o il tartufo hanno accentuato la consistenza morbida e vellutata della bresaola. La nuova proposta aiuta a creare piatti gourmet, come ha dimostrato, durante la conferenza stampa di lancio del prodotto, lo chef Claudio Sadler. Un contributo importante per la diffusione del Made in Italy, sinonimo di stile in tutto il mondo.

Come si produce la bresaola della Valtellina

Vi racconto come si produce la bresaola della Valtellina così come lo fa il **salumificio Panzeri,** fondato 76 anni fa, nel 1943, a Chiavenna.

Tipologia della carne

Sono selezionati i quarti posteriori di manzo, da cui si ricavano i tagli più pregiati: la cosiddetta **Punta d'Anca** (ottenuta dalla fesa privata del muscolo adduttore) e il **Magatello**. Fondamentale la perizia degli operatori nelle fasi di spolpo e di rifilatura delle carni, quando si elimina il grasso in eccesso e si sagomano i pezzi.

Salagione

Un tempo la **zangolatura** (salatura a secco) consisteva nel massaggio manuale della carne per ammorbidirla e far penetrare in profondità la miscela casalinga di sale, spezie e aromi. Oggi si utilizzano

Codice abbonamento: 160009

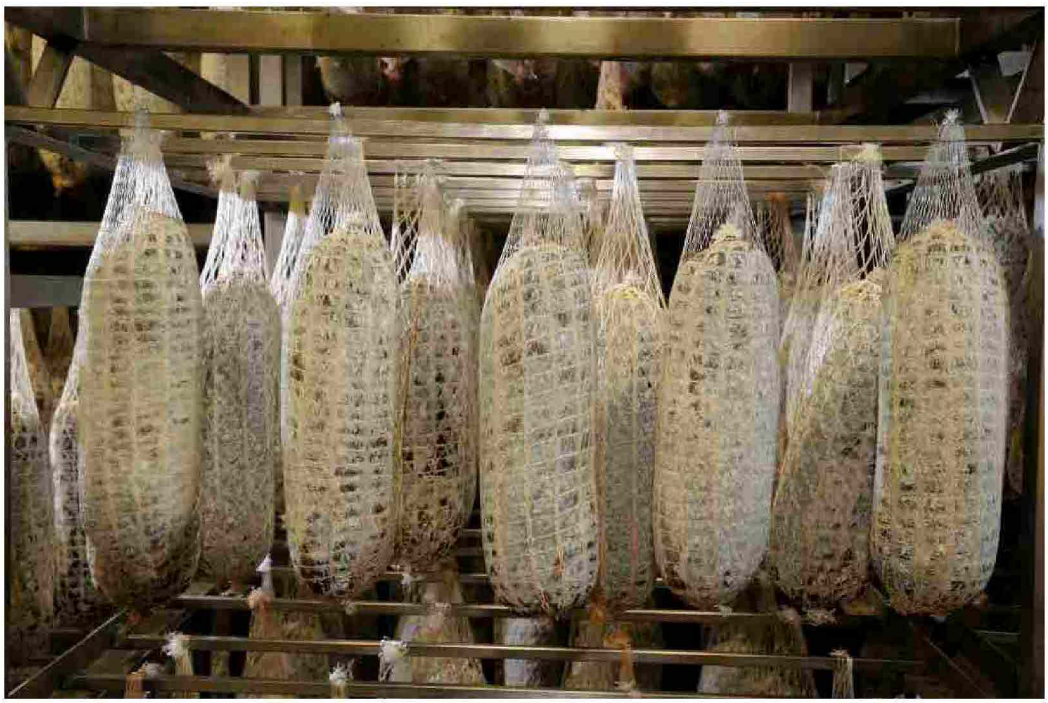
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

zangole automatiche che consentono di far penetrare il sale in modo omogeneo nei tessuti, in modo da ottenere un prodotto morbido e moderatamente sapido.

Concia

La ricetta della concia prevede la presenza di pepe, ginepro e alloro. La formulazione è top secret perchè è quella che "firma" la bresaola!

Stagionatura



La carne impregnata della concia è fatta "riposare" per 10/15 giorni prima di passare alla fase della stagionatura. Insaccata in involucri di budello bovino, è fatta asciugare in celle che riproducono l'umidità e la temperatura tipica degli anfratti naturali della zona. L'asciugatura ha una durata di circa una settimana per favorire una rapida disidratazione della carne nei primi giorni di trattamento. La fase di stagionatura vera e propria si compie a una temperatura tra i 12 e 18°C per favorire i naturali processi di fermentazione. Trascorsi 28-60 giorni, dopo un'accurata pulizia e un esame delle caratteristiche che segue un preciso disciplinare, la Bresaola è pronta per essere confezionata.

La novità delle Bresaole d'Autore: il bello, il buono e il gustoso

E oggi la bresaola **da "liscia" diventa on the rocks** con l'aggiunta di ingredienti che rimandano al mondo della mixology!

- **Tonica** – arricchita con zenzero e Gin Tonic. Ideale per un aperitivo.
- **Tartufata** – arricchita dal sapore del tartufo.
- **Sbagliata**– arricchita con Bitter e peperoncino. Ottima per impreziosire antipasti o primi piatti.
- **Montanara** – arricchita dalla grappa e dal pino mugo. Una specialità che esprime il meglio di sé come antipasto o piatto unico.

I tradizionalisti non devono temere, a prevalere è sempre il gusto inconfondibile della bresaola. Di certo va premiato il coraggio del salumificio Panzeri che facilita le diverse combinazioni e declinazioni in cucina, rendendo la bresaola più buona servita da sola o in abbinamento con altri prodotti. Un aiuto a creare una sinergia tra il **bello, il buono e il gustoso.**

Buon appetito!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 160009