Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Bresaola sì, ma col twist

La Tonica, la Sbagliata, la Montanara e la Tartufata. Quattro bresaole d'autore, prodotte dallo storico Salumificio Panzeri, ma firmate dallo chef Claudio Sadler. Della serie, quando la tradizione sa farsi giovane

Testi Cristina Viggè

ISCRIVITI

"***Non potevo certo modificare in toto la ricetta. E allora? Sono intervenuto sulla formula della concia. Seguendo i trend attuali, rispondendo alle esigenze di un mercato più giovane e lasciandomi ispirare dal momento dell'aperitivo***". Una mission ambiziosa e non certo semplice quella dello chef **Claudio Sadler**: una stella Michelin, presidente dell'associazione Le Soste, recentemente incoronato dal Comune di Milano con un prestigioso riconoscimento quale l'Ambrogino d'Oro, nonché patron dell'insegna che porta il suo cognome e della trattoria moderna Chic'n Quick. Lungo il Naviglio Pavese. Claudio, chiamato a rileggere con la lente d'ingrandimento dell'oggi un prodotto popolare e tradizionale come la **bresaola**. Ma la sua esperienza e la sua voglia di esplorare lo hanno portato a sperimentare con successo le nuove frontiere di una tipicità valtellinese.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"***Ci sono voluti ben due anni per capire. Ho dovuto provare e riprovare, fare e rifare***", confessa il caparbio Sadler. Che, alla fine, è soddisfatto del risultato. E lo è anche **Nicolò Panzeri**, **presidente del salumificio di famiglia**, in Valchiavenna. Fondato dal nonno nel lontano 1943 e suddiviso in due siti produttivi: quello storico, a **Prosto di Piuro**, dove vanno in scena le fasi fondamentali per la realizzazione della bresaola; e un impianto di nuova generazione a **Gordona**, a soli otto chilometri dal cuore dell'azienda, destinato all'affettatura e al confezionamento in vaschetta. Della serie, l'hardware e il software di una maison in cui convivono anima antica e spirito innovativo.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ecco allora **un poker di bresaole col twist**: spigliate, estroverse, un po' eccentriche. Indubbiamente diverse. Ma senza mai tradire il loro essere autenticamente artigianali e valtellinesi. Nel senso che il delicato processo di **salagione** viene rispettato, così come l'iter di **asciugatura** e **stagionatura**, che avviene sempre a una temperatura compresa fra i 12 e i 18°C, per un periodo che va dai 28 ai 60 giorni. A seconda delle dimensioni del pezzo di carne. Delle razze bovine più pregiate, quali charolaise, limousine, blonde d'Aquitaine e angus, provenienti da Europa e Sudamerica. Parti utilizzate? I quarti posteriori, da cui si ricavano tagli come la **punta d'anca** e il **magatello**. Per un risultato di alta qualità, a elevato contenuto proteico ma a basso tenore calorico.

Insomma, tutto rimane come prima. Eccetto l'accento messo nella fase della marinatura-speziatura. Un quid in più che regala inedite sfumature di sapore a quattro **Bresaole d'Autore**. Quattro variazioni sul tema, provocatorie e sorprendenti, morbide e vellutate. Quasi in linea con il mutare delle stagioni. Perfette da sole, per uno spuntino, ma ideali anche da rileggere in ricette creative. Voilà la **Tonica**: energica, **estiva**, vigorosa e frizzante, complici zenzero e Gin Tonic. Che ben si presta anche al pairing. Una bresaola delicata, ideale sulle tartine, insieme a formaggio cremoso, scorza di lime e uova sode sbriciolate. Oppure in un buon **risotto**. Vedi quello griffato Sadler: con lime, ginepro e gamberi rossi marinati.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Più **autunnale**, autoritaria, aromatica, piena e complessa è invece la **Tartufata**, preziosa di **tartufi bianco e nero**. Una fuoriclasse, da servire con un filo d'olio, limone e robiola fresca, oppure da completare con un'insalata di soncino e champignon tagliati sottili. Anche se Claudio la vede così: in un **pancotto** con tuorlo d'uovo cotto nel ghiaccio, tartufo nero e broccolo fiolaro. Nel calice? Un vino rosso. E per osare: uno Spritz.

"***E visto che sono di origini trentine non potevo non pensare alla montagna***", continua lo chef. Ecco allora la **Montanara**, ebbra di **grappa, pino mugo e anice stellato**. Un prodotto dalle nuance balsamiche e silvestri. Piacevolmente **invernale**. Da accompagnare con succo di mela o Pisco Sour. Mentre il cuoco la aggiunge (a julienne) a **ravioli di grano saraceno** ripieni di patate, bitto e burro profumato all'aglio e timo. Bietoline a finire il tutto.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Infine c'è lei, la più **primaverile** di tutte: la **Sbagliata**. "***In genere si usa bagnare la bresaola con il vino. Così ho pensato di sostituirlo col bitter Campari, impreziosito da peperoncino e alloro***", racconta lo chef. Che dà vita a un prodotto volitivo e seducente, perfetto in tandem con il celebre "Negroni Sbagliato". Una bresaola lievemente amaricante e dal tono rosso profondo. Buona nei tacos, con corredo di guacamole, ideale se utilizzata per intriganti **involtini**, cui concorrono insalata di carciofi crudi, caprino, arance e perle di bitter. Involtini "sbagliati", proposti in carta anche da Chic'n Quick, con carciofi e frittelle di casera.

Ma non finisce qui. In occasione del quarantesimo anniversario di **Panino Giusto**, lo chef ha messo a punto il "**Panino Sbagliato**", in cui la **Sbagliata** di casa Panzeri sposa una casearia prelibatezza lombarda (a pasta cruda da latte vaccino) come il **salva cremasco** e un pane moderno, profumato e molto idratato. Realizzato con farina bio italiana e farina di riso Venere. Formaggio cremoso, tapenade homemade di olive verdi e cetriolini e zeste d'arancia a suggellare morsi in equilibrio fra burrosità e sapidità, sofficità e croccantezza. Un cult in limited edition, da ordinare nei locali di tutta Italia.

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le Bresaole d'Autore sono confezionate in pratiche **vaschette** da 70 grammi e in **tranci sottovuoto** da circa un chilo e mezzo. Presenti nella **grande distribuzione**, si posso assaggiare anche nelle **due insegne sadleriane**. E per chi volesse assaporare la tradizione in declinazione integrale? Panzeri continua a preparare la **bresaola della Valtellina igp punta d'anca** (anche in versione **naturale**, avvolta nella rete); le **bresaole di angus e di magatello**, la **bresaola Maloja** (particolarmente magra, perché ricavata dalla coscia bovina) e la **Brisaola**. Una vera specialità, figlia di un'accurata salagione-lavorazione a mano, che prevede anche erbe alpine e vino delle Terrazze Retiche.

Foto ritratto di Claudio Sadler by Paolo Picciotto

06-03-2019

Leggi anche

PAESAGGI, PERSONAGGI E SAGGI ASSAGGI

AL BERLINGHETTO, BELLINI SUONA IL ROCK

GOPPION CAFFÈ: LATTE DI FAMIGLIA

VOGLIO UNA PASTA SPERICOLATA

Codice abbonamento: 160009

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.