**BRESAOLA, LA MANGIANO 8 CONNAZIONALI SU 10**

**PER LA META’ CIRCA DEGLI ITALIANI QUALITA’ E SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

**CONTANO PIU’ DELL’ORIGINE ITALIANA DELLA MATERIA PRIMA.**

*Una ricerca Doxa/Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina indaga sulla passione degli italiani per questo alimento: 8 su 10 la mangiano abitualmente, apprezzandone gusto, leggerezza e praticità.*

*Pochi sanno che spesso è realizzata con carni di qualità di provenienza estera, ma una volta informati, la maggioranza reagisce positivamente (9 su 10 non modificheranno le abitudini d’acquisto).*

*Tutti, o quasi però chiedono di essere informati su qualità e sicurezza del prodotto.*

*Per questo il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina lancia una campagna di comunicazione e trasparenza sul sito* [*www.bresaoladellavaltellina.it*](http://www.bresaoladellavaltellina.it), *in nome delle 14 aziende associate e di un settore*

*che negli ultimi 15 anni (in netta controtendenza rispetto al comparto delle carni bovine, fresche e lavorate)*

*ha visto crescere i consumi del +39%.*

Gli italiani e la **Bresaola della Valtellina IGP: 8 su 10 la mangiano abitualmente e la apprezzano**, soprattutto per il gusto, leggerezza e praticità d’uso. La consumano più spesso a cena che a pranzo, ma conoscono troppo poche ricette (appena 2 o 3). Per loro la bresaola ideale è morbida, di un bel rosso-rosa, magra e senza troppe striature di grasso.

Lo rivela una **ricerca condotta da Doxa per il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** su percezione e abitudini di consumo degli italiani di questo salume magro che orami appartiene alla nostra migliore tradizione gastronomica.

Per il **74%** degli italiani **sapere che** la Bresaola della Valtellina IGP è **spesso prodotta con carne bovina pregiata importata dall’estero non è motivo per cambiare abitudini d’acquisto** (anzi per un 7% è motivo per consumarla di più).

Quello che fa una **carne di qualità**, infatti, **non è tanto la provenienza quanto piuttosto il sistema di allevamento** (**lo afferma il 51% degli italiani** rispetto al 28% che ritiene che l’origine italiana della carne sia di per sé garanzia di qualità). **Quasi 7 italiani su 10 vogliono comunque sapere da dove vengono i bovini utilizzati per produrre la Bresaola della Valtellina IGP** e 8 su 10 vorrebbero che questa informazione venisse riportata anche in etichetta.

Per questo **il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina lancia una campagna di informazione** su qualità e sicurezza delle carni utilizzate per la produzione di questo alimento sul sito [www.bresaoladellavaltellina.it](http://www.bresaoladellavaltellina.it), in rappresentanza delle 14 aziende associate, che producono la quasi totalità della bresaola certificata IGP in Italia: 12.272 tonnellate, che diventano 17.000 se si conteggia anche il prodotto non IGP.

“*Abbiamo fatto una scelta di trasparenza: ai nostri consumatori diciamo tutto quello che vogliono sapere* - afferma **Mario Della Porta, presidente del Consorzio Tutela Bresaola della Valtellina***.**Per questo abbiamo scelto di avviare una campagna di informazione che racconti loro quali sono i fattori di qualità che rendono unica la Bresaola della Valtellina IGP (la tradizione secolare dei produttori della Valtellina nella selezione delle migliori carni, la loro rifilatura, il dosaggio degli aromi, la cura del prodotto durante la stagionatura, favorita dal nostro clima unico) e di comunicare con trasparenza anche l’origine della materia prima, dedicando a questo tema una sezione del sito internet del Consorzio*. *Questa ricerca evidenzia che gli italiani sanno che quello che conta per la Bresaola della Valtellina è la qualità: non sembrano preoccupati dalla provenienza estera della materia prima ma vogliono sapere da dove vengono i bovini che utilizziamo per fare la nostra Bresaola, oggi garantita dal marchio comunitario IGP”.*

“*Per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP –* spiega Della Porta *- vengono utilizzati solo tagli di prima categoria, i più pregiati e teneri, tratti esclusivamente dalla coscia di bovini di razze selezionate di età non inferiore ai 18 mesi, preferibilmente allevati all’aperto e al pascolo e nutriti con alimenti selezionati. È una scelta di qualità perché tutti questi fattori (razza ed età dell’animale, sistema di allevamento e alimentazione, scelta dei tagli muscolari più pregiati della coscia bovina, come la punta d’anca) contribuiscono ad assicurare carni migliori, sia dal punto di vista organolettico (avendo effetto su sapore, consistenza, morbidezza, gusto e colore), sia da quello nutrizionale (comportando un minor contenuto in grassi). La materia prima proviene da allevamenti Europei e Sud-Americani, dove i sistemi di allevamento e i controlli in tutte le fasi della filiera garantiscono carni che rispondono alle elevate esigenze di qualità che richiede la produzione della Bresaola della Valtellina IGP”.*

I **plus della Bresaola per gli italiani: gusto e leggerezza, poi tradizione e praticità**

**Secondo la ricerca “Gli italiani e la Bresaola della Valtellina”**,realizzata su un campione di 1000 persone rappresentativo della popolazione italiana adulta (15+ anni di età), **consuma bresaola l’81% della popolazione adulta, oltre 42 milioni di persone.** Trasversali le occasioni di consumo: 1 italiano su 3 la mangia soprattutto a cena (34%), a sottolineare che tra i plus del prodotto c’è la sua alta digeribilità. Il 19% la preferisce a pranzo, mentre il 28% del campione la consuma sia a pranzo che a cena.

In generale, **il consumo della Bresaola della Valtellina IGP registra una crescita del 39% negli ultimi 15 anni**, in controtendenza rispetto alle altri carni lavorate e a quelle rosse in generale.

La fotografia scattata dall’indagine rivela un prodotto molto amato, con un’ottima immagine e un percepito positivo: le **caratteristiche più apprezzate nella Bresaola della Valtellina IGP sono il gusto inimitabile (35%) e la leggerezza (28%),** che la rende adatta alle esigenze di quanti vogliono stare in forma o vogliono mettersi a dieta.

A seguire, gli italiani premiano il valore della tradizione (20%) - legato alla sua storia centenaria e ai forti legami con il territorio - e la sua praticità (20%), perché “basta un filo d’olio e poche gocce di limone per avere un piatto pronto in pochi minuti”.

La bresaola ideale? Per gli italiani, deve risultare “morbida e non stoppacciosa” (41%) alla masticazione, e alla vista “magra e senza striature di grasso” (39%) e di un bel colore rosso/rosa, non troppo scura (39%).

A fronte di un forte interesse per questo prodotto, il 60% degli italiani conosce al massimo 2 o 3 ricette, peraltro estremamente semplici: le più gettonate sono infatti la bresaola con olio e limone e quella condita con rucola e grana, scelte rispettivamente dal 29 e dal 28% del campione. Che abbinano soprattutto con acqua (52%) o con un bicchiere di vino (37%), preferibilmente rosso (28%).

**Qualità della carne: per 1 italiano su 2 è garantita dal sistema di allevamento**

Interrogati sul **fattore più importante per l’acquisto**, **la qualità è al primo posto per quasi 1 italiano su 2 (43%)**, mentre il 26% ritiene che sia più importante l’origine della materia prima.

A ribadire l’importanza di questo aspetto, per i 2 italiani su 3 (62%) che leggono l’etichetta sulla confezione, l’origine è la prima informazione che cercano (60%), seguita dalla data di consumo preferibile (52%) e dalla lista degli ingredienti (36%).

Mentre se si parla dei **fattori che rendono più buona la carne**, solo il 28% ritiene che l’origine italiana sia l’aspetto più importante, mentre il 51% riconosce che il valore guida della qualità è il sistema di allevamento. Nel dettaglio, il 43% degli intervistati specifica che deve avvenire allo stato brado e su terreni aperti e molto ampi, cui si aggiunge un 8% che preferisce le carni che arrivano da Paesi con le migliori tradizioni in fatto di allevamenti. Per il 16%, infine, l’importante è che la carne sia sicura, prodotta con tecniche di lavorazione che devono rispettare le regole dei disciplinari IGP e DOP.

**Carni non italiane nella Bresaola? no problem per 3 italiani su 4 (che non diminuiranno i consumi)**

Informati sull’origine della materia prima della Bresaola della Valtellina i tre quarti della popolazione non reagisce negativamente: non si stupiscono e, soprattutto, non pensano di diminuire i consumi. **Che i migliori tagli di coscia di manzo utilizzati per la Bresaola della Valtellina IGP** **arrivino principalmente dal Sudamerica e da alcuni Paesi europei, il 21% “lo sapeva già” e il 54% “non lo sapeva, ma la cosa non preoccupa e non dispiace affatto”**. Solo per il 25% del campione sapere questa informazione è fonte di preoccupazione.

Ma c’è di più. Sapere che la Bresaola della Valtellina IGP è preparata da molti decenni utilizzando le migliori materie prime disponibili e ricette e conoscenze tradizionali della Valtellina **non cambierà le abitudini di acquisto del 67% degli italiani e il 7% acquisterà più spesso** e con più piacere questo prodotto**.**

**La maggioranza degli italiani (84%) chiede però di essere informata (sia in etichetta che attraverso la comunicazione) sull’origine della carne utilizzata per fare la bresaola**.

Mentre il 64% si sentirebbe più tranquillo se il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina spiegasse perché acquista la carne all'estero, dando rassicurazioni sulla qualità di questo prodotto.

*“Abbiamo ritenuto di parlare con chiarezza al consumatore – conclude* **Mario Della Porta, presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina –** *anche per spiegare che Il ricorso all’’importazione è dettato dal fatto che in Italia non c’è una disponibilità di bovini capace di soddisfare contemporaneamente le esigenze di qualità e di quantità di produzione della Bresaola della Valtellina IGP. L’importazione è una strada obbligata quindi, non dettata – è bene precisarlo - da ragioni economiche, anche perché la carne utilizzata per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP ha, in genere, un costo decisamente più elevato sia rispetto al costo di altri tagli bovini, sia proprio per le sue intrinseche caratteristiche compositive ed organolettiche, che dipendono dalle metodologie di allevamento, dall’alimentazione dell’animale, dalla sua età e dalle condizioni ambientali in cui è stato allevato”.*

**Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it