



## IL CODICE BRESAOLA

FENOMENOLOGIA DI UN SUCCESSO



Il caso unico della Bresaola della Valtellina IGP  
Il salume tipico che in soli 20 anni  
ha conquistato i palati di 42 milioni di italiani



## **4 INTRODUZIONE**

### **6 1. LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: TUTTI I PERCHÉ DEL SUO SUCCESSO**

- 6 1.1 La qualità della materia prima e la particolarità delle sue carni
- 6 1.2 Il marchio comunitario IGP, a garanzia della tradizione e del consumatore
- 6 1.3 La tradizione e il saper fare dei maestri salumieri
- 7 1.4 La sua anima light e contemporanea
- 7 1.5 Il territorio, il clima e i flussi del turismo in Valtellina

### **8 2. LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, TREND SETTER DEI CONSUMI CONTEMPORANEI**

- 9 2.1 Il ruolo dei Millennials: affamati sì, soprattutto di informazioni
- 9 2.2 La Bresaola e la Valtellina: il valore del legame territoriale
- 9 2.3 Gli 8 fattori trainanti del consumo di Bresaola della Valtellina IGP

### **10 3. TANTE PROTEINE, POCHI GRASSI, UN GUSTO UNICO. LA BRESAOLA METTE TUTTI D'ACCORDO**

- 11 3.1 I valori nutrizionali della Bresaola della Valtellina IGP
- 11 3.2 I plus nutrizionali della Bresaola della Valtellina IGP

### **13 4. C'ERA UNA VOLTA LA BRESAOLA: DALLE ORIGINI ARTIGIANALI AL PROGRESSO TECNOLOGICO, L'IDENTIKIT DEL SALUME TIPICO DELLA VALTELLINA**

- 13 4.1 Storia, etimologia e prime fonti letterarie
- 14 4.2 La certificazione IGP, garanzia di tipicità, qualità e sicurezza

### **15 5. CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA: UN TRAGUARDO LUNGO 20 ANNI**

- 16 5.1 Il ruolo del Consorzio
- 16 5.2 Le aziende
- 17 5.3 Un settore sano: trend di mercato, produzione, consumi ed export

### **17 6. COSÌ AMATA E COSÌ SCONOSCIUTA: L'ANALISI SENSORIALE DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

- 18 6.1 Prova di assaggio: esame visivo, esame olfattivo, assaggio e masticazione
- 18 6.2 Gli abbinamenti da scoprire
- 19 6.3 10 cose da sapere sulla Bresaola della Valtellina IGP a tavola

## INTRODUZIONE

Il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina compie 20 anni. Era il 23 maggio 1998 quando i produttori decidevano di dar vita ad un istituto di tutela a garanzia di un prodotto IGP tipico della Valtellina, che da quel momento in poi si sarebbe rivelato uno dei salumi più amati e apprezzati nel panorama nazionale e non solo. Il ventennale del Consorzio è l'occasione ideale per conoscere meglio la Bresaola della Valtellina IGP, il suo mondo e il lavoro svolto dal Consorzio in questi anni in favore della promozione e della valorizzazione del prodotto e della soddisfazione del consumatore, nell'ottica di un miglioramento continuo.

In questo documento indaghiamo dal punto di vista storico, socio-culturale e nutrizionale i plus che rendono la Bresaola della Valtellina IGP unica nel suo genere e tracciamo a tutto tondo la vera natura, la tradizione, la storia e i perché del successo di un "salume" che ha saputo cavalcare le esigenze del nostro tempo e conquistare un posto al sole tra le preferenze dei consumatori. Lo abbiamo fatto in collaborazione con due esperti: Michelangelo Giampietro (medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e in Medicina dello Sport e docente di "Alimentazione, nutrizione e idratazione" presso la Scuola dello sport CONI Roma) e Mauro Ferraresi (sociologo dei consumi e docente allo IULM di Milano).

Solo in Italia, negli ultimi 18 anni, il consumo di bresaola certificata è aumentato del 45,4%. Secondo una ricerca Doxa commissionata dal Consorzio, oltre 42 milioni di italiani, in pratica 8 su 10, portano in tavola la Bresaola della Valtellina IGP per il suo gusto, la sua morbidezza, la sua leggerezza e la sua praticità d'uso. La produzione è andata aumentando in maniera direttamente proporzionale e anche sul fronte estero i dati sono positivi. Nel 2017 sono state prodotte 13.000 tonnellate di prodotto con un +2,4% rispetto al 2016, con la conferma del consumo in vaschetta alla guida dei trend, con 5.400 tonnellate di prodotto (+1,04%). Anche sul fronte estero i dati sono positivi. Sul totale di Bresaola della Valtellina IGP prodotta nel 2017, l'export rappresenta il 9,24% (+1,2% rispetto al 2016) con 1.200 tonnellate esportate in territorio europeo e al di fuori dell'Unione Europea.

I motivi del successo sono tanti. La Bresaola della Valtellina è un prodotto tipico, unico e inimitabile, garantito dal 1996 dal marchio comunitario IGP a tutela della tipicità e della qualità, realizzato secondo tradizione e aggiornato con cura alle esigenze moderne. Il Disciplinare di produzione scandisce regole precise sulle fasi di lavorazione della Bresaola della Valtellina IGP e ogni singola fase, rigorosamente documentata, è sottoposta a rigidi controlli finalizzati a garantire sicurezza igienico-sanitaria, tracciabilità e qualità del prodotto. Dal 1998 il Consorzio vigila affinché il prodotto mantenga standard elevati e resti fedele a quanto imposto dalla normativa, sostenendo il miglioramento qualitativo, prevenendo contraffazioni e imitazioni e incentivando la sua diffusione in Italia e all'estero, anche grazie al flusso turistico locale che il Consorzio promuove con iniziative dedicate.

"La capacità di scegliere la materia prima migliore, la sapienza nel ricreare i gesti della tradizione, la pazienza di aspettare la giusta stagionatura: la Bresaola della Valtellina IGP si produce così - racconta Franco Moro, Presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina -. La storia di questo salume è frutto di secoli di memoria e cultura della Valtellina, nel cuore delle Alpi, dove il clima ideale per la stagionatura valorizza l'antica tradizione della lavorazione tipica delle carni, che risponde a regole precise e che ha fatto della Valtellina la patria indiscussa di questo salume. Da anni abbiamo avviato una campagna di informazione che racconta i fattori di qualità e tradizione che rendono unica la Bresaola della Valtellina IGP, in nome della trasparenza. Le aziende associate al Consorzio, che producono la quasi totalità della Bresaola certificata in Italia, hanno scelto di avviare un dialogo con i consumatori, attraverso cui dire tutto quello che vogliono sapere".

A partire dalla materia prima. Per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP 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 che contribuisce ad assicurare carni migliori, sia dal punto

di vista organolettico che nutrizionale, caratterizzando il prodotto e rendendolo ideale per tutta la famiglia, ottimo in purezza e versatile in cucina, adatto a diverse preparazioni: dalla pausa pranzo in ufficio a una cena a frigo vuoto, una ricetta fantasiosa, un piatto leggero e nutriente adatto a tutte le fasi di crescita.

“Chiamare la Bresaola della Valtellina IGP semplicemente ‘salume’ non le rende giustizia - afferma Michelangelo Giampietro - perché, nella categoria di appartenenza, lei è la voce fuori dal coro. A partire dal fatto che è l’unico salume di manzo manzo a marchio di qualità ed è quello più povero di grassi. La sua alta digeribilità lo rende un alimento ideale per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto. E nel panorama estremamente diversificato delle tradizioni salumiere italiane, è interessante soffermarci sulla produzione della Bresaola della Valtellina IGP che nelle sue varie modalità di preparazione e nella sua pezzatura piccola e media, rappresenta uno dei più diffusi alimenti oggi, apprezzato e consumato da sportivi, amanti del benessere e della forma fisica, da bambini e, perché no, da foodies e influencer del settore. E i motivi di questo amore sono tanti: la sua praticità di consumo, il suo apporto nutrizionale, la sicurezza, la leggerezza e il gusto piacevole (in perfetto connubio anche da sola, con il pane)”.

Tutte caratteristiche in linea con le esigenze del consumatore contemporaneo, sempre più informato, consapevole e attento. “In termini sociologici e antropologici - dichiara Mauro Ferraresi - la Bresaola della Valtellina IGP descrive, al tempo stesso, le abitudini alimentari di gruppi, società e civiltà antiche, moderne e contemporanee, facendo emergere la sua impronta polisemica e multiculturale. La tradizione riconosce a questo prodotto una sua specifica identità ben definita che gli ha permesso di conquistare nel tempo una collocazione ‘nobile’ di alimento, presente sempre più spesso nei menu di ristoranti e trattorie, anche gourmet, e nei supermercati, diventando un must identificativo del modo nuovo di mangiar bene. Il cibo è un prodotto agroalimentare volto alla nutrizione, ma è anche un bene culturale, segno e simbolo di una visione della storia, del mondo, di una comunicazione tra uomini e universo. L’arte della conservazione della carne si perde nella tradizione. E oggi, alla necessità di prolungare la conservabilità delle carni, aspetto che non è mai venuto meno, si è affiancato anche l’obiettivo della produzione di alimenti organoletticamente ricercati, di pronto consumo”.



# 1/ LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: TUTTI I PERCHÉ DEL SUO SUCCESSO

Gli Italiani sono stati sedotti dalla Bresaola della Valtellina e la ragione principale è un mix di ingredienti: dalla qualità della carne utilizzata alla sicurezza dell'attento processo con cui viene prodotta, fino al suo sapore e alla sua leggerezza. Un connubio unico di conoscenze, tradizione familiare e storia di un territorio da cui nasce un salume che mantiene intatto tutto il gusto della passione. I suoi punti di forza sono: la selezione di una materia prima di qualità supportata dall'IGP, l'innovazione continua delle tecniche di lavorazione, un territorio unico al mondo di provenienza e preparazione e un'anima versatile e light.

## 1.1/ LA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA E LA PARTICOLARITÀ DELLE SUE CARNI

L'attenta selezione della materia prima è il presupposto fondamentale per ottenere un prodotto di qualità superiore. Per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP vengono utilizzati solo i tagli muscolari più pregiati della coscia di bovini di razze selezionate, preferibilmente allevati all'aperto e al pascolo e nutriti con alimenti scelti. Tutti questi fattori contribuiscono ad assicurare carni migliori, dal punto di vista sia organolettico (consistenza, morbidezza, gusto, colore, magrezza, assenza di nervature) sia nutrizionale (il bassissimo contenuto in grassi). Per questo i produttori utilizzano principalmente carne proveniente da allevamenti europei e sudamericani, dove i sistemi di allevamento allo stato brado e i rigidi controlli permettono di rispondere ad elevate esigenze di qualità. Inoltre, la Bresaola della Valtellina è l'unico salume fatto con carne di manzo a marchio di qualità, una caratteristica che le consente di essere gustata anche da chi per motivi etici, religiosi, salutistici, non consuma carne suina.

## 1.2/ IL MARCHIO COMUNITARIO IGP, A GARANZIA DELLA TRADIZIONE E DEL CONSUMATORE

Solo il prodotto stagionato che supera i controlli chimici, sensoriali e merceologici previsti dal Disciplinare può essere messo in commercio contrassegnato con il marchio IGP. Il documento ufficiale, che si compone di 8 articoli (denominazione, zona di produzione, materie prime, metodo di elaborazione, stagionatura, caratteristiche, controlli, designazione e presentazione), individua le caratteristiche di composizione e di lavorazione, indicando le linee guida di produzione, con il compito di tutelare la tipicità artigianale del prodotto, anche nei processi che avvengono su scala industriale. Il controllo è realizzato a più livelli: quello svolto dalle autorità sanitarie, l'autocontrollo del produttore e il controllo dell'Ente terzo di certificazione e sorveglianza indipendente, incaricato dal MIPAAF per assicurare l'oggettivo rispetto delle regole dettate dal Disciplinare e dal Piano dei controlli e vigilare sull'attività dei produttori riconosciuti. Se non vengono rispettati tutti i requisiti previsti dal Disciplinare, la Bresaola viene declassata e non può essere messa in commercio con la denominazione Bresaola della Valtellina IGP.

## 1.3/ LA TRADIZIONE E IL SAPER FARE DEI MAESTRI SALUMIERI

La storia della Bresaola della Valtellina è frutto di un'antica tradizione che risponde a regole precise, a veri e propri rituali tramandati di padre in figlio che riguardano ogni singola fase della produzione. L'autenticità e il fascino di questo salume risiedono soprattutto nella sua trasformazione, che deve essere svolta all'interno del territorio della provincia di Sondrio, come previsto dal disciplinare IGP. Una "ricetta" che si è trasmessa di generazione in generazione e prevede la capacità nella scelta dei tagli migliori del bovino, l'abilità nella rifilatura e nel dosaggio delle spezie e degli aromi naturali utilizzati, l'arte della salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità durante la maturazione del prodotto.

## 1.4/ LA SUA ANIMA LIGHT E CONTEMPORANEA

È un salume della tradizione che si è ritagliato nel tempo un posto d'onore sulle tavole dei consumatori più attenti al gusto e alla linea. Povera di grassi e ricca di proteine nobili, vitamine (specie B12) e minerali come ferro, potassio e zinco, la Bresaola della Valtellina IGP può essere consumata prima dell'attività fisica, in vista di un impegno sportivo prolungato, o dopo l'attività fisica, per sostenere l'aumento del fabbisogno proteico, tipico del post allenamento, grazie alla presenza, tra gli altri, di aminoacidi essenziali, di ottima quantità, di aminoacidi a catena ramificata (BCAA), valina, isoleucina e soprattutto leucina. "Rispetto a molte altre carni lavorate, la Bresaola della Valtellina è inoltre una buona fonte di triptofano, l'amminoacido che insieme ai carboidrati favorisce la produzione di serotonina, migliorando umore e qualità del sonno" commenta il nutrizionista Michelangelo Giampietro. E per quanto riguarda il gusto, è versatile e contemporanea. La sua anima si sposa con tanti alimenti, alcuni sorprendenti, ma sta bene anche da sola, o come dicono in Valtellina "Santa", rimanendo leggera e nutriente. Infine, risponde agli stili di vita moderni e si presta a diversi usi. Da pasto veloce quando si ha poco tempo a ingrediente per ricette elaborate, viene consumata regolarmente tutto l'anno mettendo d'accordo sportivi, bambini e attenti alla linea.

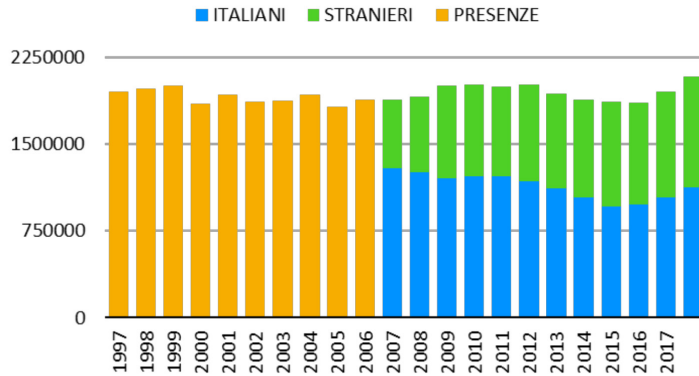
## 1.5/ IL TERRITORIO, IL CLIMA E I FLUSSI DEL TURISMO IN VALTELLINA

La zona tipica di produzione di questo salume è il territorio della Provincia di Sondrio. Il clima irripetibile della Valtellina e la conformazione particolare della valle giocano un ruolo fondamentale per rendere unica e inimitabile la Bresaola della Valtellina IGP. L'aria fresca e pulita che discende dal cuore delle Alpi e assume d'estate i profumi dei fiori e delle erbe aromatiche degli alpeggi si incontra nel fondovalle con la mite Brevia, la tipica brezza che risale dal Lario (Lago di Como), generando un clima ideale per la graduale stagionatura della Bresaola, ottenendo un prodotto conservabile anche mediante una salatura contenuta e perciò morbido e moderatamente sapido. La Bresaola si identifica con il territorio in cui nasce, la Valtellina che, situata in una posizione strategica a poca distanza da Milano e Saint Moritz, è anche una delle mete top, italiane e non, per gli appassionati della montagna e degli sport sulla neve. Il flusso del turismo nel territorio ha consentito nel tempo (e continua a farlo) di incrementare la conoscenza, la valorizzazione e la diffusione del prodotto, varcando le soglie locali per raggiungere quelle nazionali e non. È interessante notare, infatti, come i volumi dell'export del prodotto siano cresciuti coerentemente con l'andamento del turismo straniero degli ultimi 10 anni nella valle.

### FLUSSO TURISTICO IN VALTELLINA DAL 2006 AD OGGI

NUMERO PRESENZE SETTORE ALBERGHIERO

| ANNO | PRESENZE  | ITALIANI  | STRANIERI |
|------|-----------|-----------|-----------|
| 2006 | 1.888.991 | 1.295.079 | 593.912   |
| 2007 | 1.908.650 | 1.254.953 | 653.697   |
| 2008 | 2.004.362 | 1.208.531 | 795.831   |
| 2009 | 2.011.457 | 1.221.836 | 789.621   |
| 2010 | 1.998.587 | 1.219.651 | 778.936   |
| 2011 | 2.018.739 | 1.179.798 | 838.941   |
| 2012 | 1.939.949 | 1.119.729 | 820.220   |
| 2013 | 1.887.732 | 1.042.837 | 844.895   |
| 2014 | 1.868.477 | 964.744   | 903.733   |
| 2015 | 1.860.201 | 977.226   | 882.975   |
| 2016 | 1.951.031 | 1.035.922 | 915.109   |
| 2017 | 2.086.336 | 1.125.763 | 960.573   |



(Fonte: Polo dell'Innovazione della Valtellina e Valtellina Turismo Consorzio Turistico)

## 2/ LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, TREND SETTER DEI CONSUMI CONTEMPORANEI

La bresaola sta conoscendo in questi anni un successo di gradimento e di consumi importante. Dal 2000 ad oggi, le vendite sono incrementate del 45,4%. E non è un caso. Dall'inizio del nuovo millennio ad oggi, molte cose sono cambiate, anche a tavola. Si è attivato un processo di consapevolezza diverso nell'approccio al cibo. Le nuove generazioni, quella dei Millennials in prima battuta, stanno facendo la differenza. Siamo quello che mangiamo. Un precetto saggio che oggi è ancor più attuale. Il cibo non è solo nutrizione, dice molto sulla nostra identità. Tutti i giorni, quando facciamo la spesa, operiamo moltissime scelte, e non solo in termini di gusto ma anche (e forse soprattutto) di valori. Per questo quello che mettiamo nel carrello diventa un'estensione della nostra personalità.

E allora, quali sono gli elementi che identificano la Bresaola della Valtellina IGP? Il gusto delicato e lievemente aromatico, certo, il colore rosso uniforme, il profumo della concia della salagione, ovviamente, la bella consistenza morbida, la sua leggerezza e salubrità che mette tutti d'accordo (sportivi, persone attente alla linea e pure i palati delicati dei bambini), senza dubbio. "Ma tutto questo è stato già detto e scritto - afferma il sociologo dei consumi Mauro Ferraresi. - A ben vedere, a ciò si aggiungono condizioni particolari, legate a matrici socio-culturali che la rendono un prodotto speciale, in particolare armonia con lo spirito dei tempi. Per stilare un rapido elenco, diciamo che la Bresaola vince e convince per le occasioni di consumo che genera, per la salubrità che garantisce, per il gusto che la contraddistingue e infine per alcune specifiche tendenze sociali che incarna, cogliendo importanti tendenze del mercato che hanno spianato la strada alla sua notorietà".

Con riferimento al comparto dei salumi, una Ricerca sui Salumi Tutelati, condotta da Il Sole 24 Ore nel 2017, promossa dall'Istituto Salumi Italiani Tutelati (Isit) e realizzata dal Centro Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Crea) e dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (Ssica), conferma la tendenza in atto: i significativi avanzamenti nelle tecniche di allevamento, nella trasformazione e conservazione delle carni, hanno avuto un impatto rilevante per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti finali e quindi sui consumi. I salumi sono una categoria di alimenti adatta a tutta la famiglia e a diversi momenti di consumo, in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, allo stesso tempo, di restare in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica.



## 2.1/ IL RUOLO DEI MILLENNIALS: AFFAMATI SÌ, SOPRATTUTTO DI INFORMAZIONI

La tavola da pranzo oggi appare molto diversa da quella di soli 10 anni fa. Prima di tutto, l'apparecchiamento: forchetta a destra, smartphone a sinistra. Oggi, con l'avvento dei social, il cibo è bello anche da fotografare e da condividere. Inoltre, i Millennials (la generazione di consumatori nata tra il 1980 e il 2000) sono abituati a navigare in rete, dove consultano fonti di informazione e poi orientano i consumi. E dalla conoscenza nasce la consapevolezza.

Stando alle loro scelte alimentari, oggi c'è un'attenzione al cibo molto alta: sostenibilità, alimenti locali, opzioni salutari e un prezzo giusto guidano le scelte di acquisto. Quella dei Millennials è la generazione di consumatori più consapevole che rivolge grande attenzione alla qualità e alle proprietà benefiche e nutrizionali degli alimenti. E i maggiori consumatori di salumi sono proprio loro, sfatando l'immagine che si tratti di un tipo di cibo preferito dagli adulti. Secondo un'indagine condotta dal Censis, tra i Millennials si registra il picco dei consumatori abituali: il 67,6%. Attenti alle culture della sostenibilità, della sicurezza alimentare e del salutismo, trovano nei salumi un prodotto che soddisfa queste aspettative. Inoltre, quello dei salumi è un consumo democratico: il livello di consumo delle fasce di alto e basso reddito è pressoché lo stesso, quindi ci troviamo di fronte a una situazione interclassista da democrazia alimentare, in netta antitesi con il ritorno di una differenziazione per classi a tavola. In particolare nella Bresaola della Valtellina IGP, che ha la peculiarità di essere un salume di manzo, e per questo è in grado di competere su tutti questi fronti con quelli di maiale.

## 2.2/ LA BRESAOLA E LA VALTELLINA: IL VALORE DEL LEGAME TERRITORIALE

Sulle direttrici di sviluppo finora menzionate, la Bresaola della Valtellina IGP può sfruttare un altro trend positivo, il legame con il territorio, di cui è diretta espressione. È innegabile infatti che questo sia un suo lato esclusivo: la Valtellina oggi si identifica con il prodotto. Un'altra ricerca de Il Sole 24 Ore in collaborazione con l'Università Bocconi, già nel 2002, metteva in grande evidenza i vantaggi che derivano dagli intrecci fra prodotto e territorio. Quando si parla di produzioni tipiche del settore agro-alimentare si sovrappongono due ottiche differenziate, quella del territorio e quella del prodotto, che necessariamente vanno ricondotte a sistema. La prima ottica valorizza l'ambiente, inteso come contesto di vita della comunità locale: un mix di elementi naturali, storici, culturali, dell'organizzazione sociale, delle tradizioni, comprese quelle produttive, che definiscono l'identità locale. La seconda si colloca nell'ottica di prodotto, enfatizzando gli aspetti legati all'impronta imprenditoriale di una particolare produzione. La sinergia tra queste due visioni le valorizza reciprocamente diventando interprete di un territorio e di una tradizione locale.

## 2.3/ GLI 8 FATTORI TRAINANTI DEL CONSUMO DI BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

1. La bresaola è espressione di 3 importanti valori: tempo, facilità e italianità.
  - Il tempo perché nei nuovi stili di vita che si vanno affermando c'è sempre meno spazio e tempo per cucinare e per dedicarsi alla preparazione del cibo.
  - La facilità perché la nuova famiglia e le ultime generazioni si affidano sempre più a soluzioni facili, però capaci di rispettare alcune importanti regole alimentari e dietetiche.
  - L'italianità perché è garanzia di un prodotto nostrano garantito da un disciplinare di produzione e dal marchio IGP.
2. Genera nuove e diverse occasioni di consumo. La sua particolare composizione e il gusto ne accentuano la versatilità d'uso. Se i salumi sono visti quasi esclusivamente come antipasti, come spezza-digiuno di un pomeriggio troppo lungo, come alimento di contorno ad un aperitivo, oppure come semplice imbottitura di panini, la bresaola aggiunge a tutte queste occasioni di consumo la capacità di essere anche un secondo piatto, o addirittura un piatto unico. Abbinandola con le verdure, con l'olio d'oliva o con vinaigrette, oppure con formaggi delicati,

regge volentieri tale responsabilità e arricchisce il piatto con una nota cromatica accattivante.

3. Non conosce stagionalità. Da pasto veloce quando si ha poco tempo a ingrediente per ricette elaborate, viene consumata regolarmente tutto l'anno. In estate come in inverno, è uno di quegli alimenti che accontenta un po' tutti i palati, anche i più pretenziosi, interpretando moltissime ricette in modo tradizionale o contemporaneo, con leggerezza, esotismo e sperimentazione.
4. È in armonia con lo spirito dei tempi. Le tendenze alimentari di questi ultimi anni portano sempre più verso la salubrità, verso il consumo dei cosiddetti superfood così come verso il consumo di verdure e proteine, vegetali e animali. E nel novero delle proteine animali un posto di rilievo lo occupa la Bresaola che rientra felicemente in questo megatrend alimentare.
5. È la fuoriclasse delle prove culinarie. Il suo gusto delicato le permette di superare con onore diverse prove gastronomiche ed è talmente versatile che può sposarsi con diversi menu. In marketing, la Bresaola spiazza la concorrenza dei salumi grazie alla "line extension", la sua capacità di entrare in altri mercati, quelli appunto del secondo piatto o del piatto unico, attraverso aggiunte di minimi abbinamenti del prodotto. Certo, così facendo incontra nuovi concorrenti come "l'insalatona" o il classico secondo di carne, ma lei non teme avversari e riesce a spaziare lungo l'intera catena del menu all'italiana, così come di altri menu stranieri.
6. Aumenta il valore sociale dei salumi e ne migliora la reputazione. Un ulteriore elemento di spiegazione della crescita del consumo della Bresaola della Valtellina IGP è collegata ad una ragione più spiccatamente sociale. Il primo elemento da mettere in rilievo riguarda il fatto che la Bresaola, grazie a tutte le sue qualità organolettiche e alla sua salubrità, aumenta il valore sociale dei salumi e, in altri termini, ne migliora la reputazione. La bresaola è buona, digeribile e adatta anche agli stomaci più delicati, ed è considerata adatta anche a coloro che soffrono di livelli di colesterolo elevato.
7. Rappresenta un'eccellenza nazionale. Il processo produttivo di trasformazione della Bresaola della Valtellina IGP avviene infatti interamente all'interno del territorio italiano, motivo per cui può essere "letteralmente" considerata un prodotto Made in Italy. Valore che oggi nell'alimentazione, ma non solo, equivale a un brand che si è affermato nel mondo intero e possiede un'elevata reputazione. Un brand che corrisponde a pieno titolo alla qualità di questo salume di manzo.
8. Aumenta la notorietà di marca e product awareness. Ultimo elemento da prendere in considerazione è la notorietà del prodotto. La Bresaola si posiziona al 5° posto tra tutti i salumi per conoscenza spontanea, diffusione e frequenza d'acquisto a testimoniare, se ce ne fosse ancora bisogno, la sua crescita di notorietà e brand awareness (fonte: Ricerca de Il Sole 24 Ore). Questo fenomeno è dovuto principalmente al costante progresso del prodotto pre-confezionato posto al libero servizio ma anche alle caratteristiche nutrizionali che la contraddistinguono: pochi grassi e tante proteine. Note di interesse per il consumatore moderno, attento ai valori nutrizionali e alle componenti salutistiche.

### **3/ TANTE PROTEINE, POCHI GRASSI, UN GUSTO UNICO. LA BRESAOLA METTE TUTTI D'ACCORDO**

La Bresaola della Valtellina IGP è una carne lavorata e stagionata, particolarmente magra. La sua alta digeribilità la rende un alimento ideale per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto. Una porzione da 50 grammi (consigliata) apporta mediamente 76 chilocalorie e solo 1 grammo di lipidi. È ricca di proteine nobili di alto valore biologico (amminoacidi essenziali) e vitamine (B1, B6 e soprattutto B12, tanto che una porzione da 50 grammi è in grado di coprire il 25% dei fabbisogni della popolazione adulta per la vitamina B6 e il 18% per la vitamina B12). Inoltre, non mancano i sali minerali preziosi per la salute complessiva dell'organismo, soprattutto ferro, zinco, fosforo, potassio e selenio, preziosi alleati

del metabolismo, con proprietà antiossidanti e “amici dei muscoli”. Sono assenti i carboidrati, il calcio e la vitamina D, integrabili associando alla bresaola del pane e qualche scaglia di formaggio grana o parmigiano.

“La Bresaola della Valtellina è nota per la sua bontà, la bassa quantità di grassi, l’alta intensità di proteine nobili e sali minerali, per il gusto e la praticità di utilizzo – spiega Michelangelo Giampietro, medico specialista in Scienza dell’Alimentazione e in Medicina dello Sport e docente di “Alimentazione, nutrizione e idratazione” presso la Scuola dello Sport CONI Roma -. A differenza della maggior parte degli altri salumi, ha pochissime calorie proprio perché viene prodotta dalla lavorazione da tagli di manzo magri. E tutte queste caratteristiche la rendono preziosa all’interno di diverse proposte alimentari. Ad esempio, non tutti sanno che questo salume ‘di casa’ nell’alimentazione degli sportivi e di chi si mette a dieta, è adatto anche ai più piccoli. Per i bambini in età scolare tra i 7 e 10 anni, è in assoluto una buona fonte anche di zinco e ferro”.

I Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN), pubblicati nel 2014, indicano in 50 grammi la porzione giornaliera indicata suggerita.

### 3.1 I VALORI NUTRIZIONALI (MEDI) DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

| PARTE EDIBILE (%): 100               |                      |                        |
|--------------------------------------|----------------------|------------------------|
| <b>ACQUA (g): 59,3</b>               | <b>MINERALI</b>      | <b>VITAMINE</b>        |
| <b>PROTEINE (g): 33,1</b>            | Calcio (mg): 6       | Tiamina (mg): 0,41     |
| <b>LIPIDI (g): 2,0</b>               | Fosforo (mg): 269    | Riboflavina (mg): 0,13 |
| <b>ACIDI GRASSI:</b>                 | Magnesio (mg): 26    | Niacina (mg): 2,74     |
| <b>  saturi totali (g): 0,72</b>     | Potassio (mg): 630   | B6 (mg): 0,52          |
| <b>  monoinsaturi tot. (g): 0,69</b> | Sodio (mg): 1600     | B12 (µg): 0,77         |
| <b>  polisaturi totali (g): 0,40</b> | Ferro (mg): 2,6      | Vitamina E (mg): 0,14  |
| <b>COLESTEROLO (mg): 63</b>          | Zinco (mg): 4,5      |                        |
| <b>CARBOIDRATI (g): 0,4</b>          | Rame (mg): 0,07      |                        |
| <b>ENERGIA (kcal): 151</b>           | Manganese (mg): 0,02 |                        |
| <b>ENERGIA (kj): 634</b>             | Selenio (µg): 7      |                        |

### 3.2/ I PLUS NUTRIZIONALI DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Per le sue caratteristiche nutrizionali e per la piacevolezza al gusto la Bresaola può essere considerata un alimento gradevole e sicuro che rappresenta, a buon diritto, un’alternativa valida ed efficace in diverse situazioni. Inoltre, per insaporire preparazioni e per variare le ricette si può utilizzare come ingrediente che aggiunge quel gusto in più e costituisce un valore aggiunto dal punto di vista nutrizionale. Michelangelo Giampietro ci spiega quali sono i principali vantaggi nutrizionali della Bresaola della Valtellina IGP.

#### È AMICA DELLA FORMA

È un alimento “magro” con una buona quantità e qualità di proteine, ed una bassa quantità di grassi (100 g apportano mediamente 151 kcal con una quota proteica pari a 33 g e 2 g di grassi). Pertanto è ideale per qualsiasi dieta equilibrata, anche ipocalorica, in quanto non incide troppo sul conto totale delle

calorie ingerite. È perfetta per chi deve ridurre grassi e calorie, perché è gustosa come tutti i salumi, ma molto più leggera e digeribile. Inoltre, i minerali che contiene sono alleati del buon funzionamento del metabolismo e della salute, ma contiene anche vitamine dotate di un'azione antiossidante (vitamina E).

#### È UN INTEGRATORE NATURALE PER CHI FA SPORT

“È una fonte ottima di proteine animali e di aminoacidi ramificati, indispensabili per mantenere, riparare e ricostruire i muscoli del corpo. Inoltre, è utile per recuperare le perdite di sodio, che avvengono con la sudorazione durante l'attività fisica. Grazie alla sua elevata digeribilità, può essere indicata anche prima dell'attività fisica, magari in forma di panino prima di uno sforzo fisico prolungato, come un'escursione in bicicletta o una impegnativa sessione di corsa ed anche nel caso di lavoro con i pesi” secondo il nutrizionista Michelangelo Giampietro.

#### È UN'OTTIMA FONTE DI TRIPTOFANO, ALLEATO DEL BUONUMORE

Il triptofano è l'amminoacido che insieme ai carboidrati favorisce la produzione di serotonina (l'ormone della felicità), migliorando umore, concentrazione e memoria. 100 grammi di bresaola contengono 336,2 mg di triptofano, di cui 15 mg liberi. “Per ottenere quantità elevate di triptofano e aumentare la produzione di serotonina è consigliabile realizzare combinazioni gustose tra alimenti, come ad esempio la Bresaola della Valtellina IGP e scaglie di parmigiano. La Bresaola è un alimento gradevole e sicuro che rappresenta, a buon diritto, un'alternativa valida ed efficace anche nei momenti di stanchezza, di umore negativo e di maggiore impegno” continua Giampietro.

#### È IDEALE PER LA MERENDA E LA PAUSA PRANZO

Il pasto consumato in pausa pranzo o a merenda, anche a causa dei tempi ristretti, deve essere veloce, semplice, vario e di facile digeribilità, per evitare i disturbi post-prandiali come difficoltà di concentrazione, sonnolenza e pesantezza gastrica. Al contempo deve essere gustoso e nutrizionalmente bilanciato. Le sue proprietà fanno della bresaola un alimento adatto a diverse occasioni di consumo, in quanto racchiude tutti i valori che oggi i consumatori ricercano sempre con maggior frequenza, anche in virtù del suo essere uno dei salumi più digeribili e a più basso contenuto di grassi.

#### È ADATTA ALLA “SILVER GENERATION”

Una persona anziana è realmente in salute quando è adeguatamente attiva. Un'alimentazione varia, corretta e bilanciata aiuta ad essere attivi nel modo migliore, poiché ci si sente più in forze e più propositivi. Per le persone con più di 65 anni, quindi più esposte alla sarcopenia e dynapenia, le più recenti raccomandazioni consigliano di inserire in tutti i pasti principali un alimento che contenga 25-30 g di proteine con alto valore biologico e che includano tutti gli aminoacidi necessari per l'organismo. Tali apporti dovrebbero essere ottenuti da fonti alimentari animali e vegetali, meglio se abbinate tra loro come un panino con bresaola, rucola e scaglie di grana, per mantenerci sul semplice.

#### PUÒ ESSERE INSERITA NELLA DIETA DEI BAMBINI, GIÀ DAI 4 ANNI

Gli aminoacidi (i “mattoncini” che formano le proteine) sono indispensabili per molte funzioni, compresa la crescita del nostro organismo. Per l'alimentazione di un bambino, anche la Società Italiana di Pediatria indica in 40 g il consumo settimanale delle carni lavorate, da preferire bresaola e prosciutto cotto. Un adeguato apporto di proteine con la dieta, infatti, è essenziale per mantenere l'integrità e la funzione cellulare, per la salute e per la riproduzione. Possiamo quindi considerare la Bresaola della Valtellina IGP una scelta valida e sicura anche per l'alimentazione dei bambini, purché nel rispetto generale della necessaria varietà delle scelte alimentari e delle porzioni adeguate agli specifici fabbisogni nutrizionali di questa fascia di età. Per i bambini più piccoli della scuola dell'infanzia, tenuto conto della possibile difficoltà nella masticazione, si consiglia di tagliare la bresaola in pezzettini piccoli.

## 4/ C'ERA UNA VOLTA LA BRESAOLA: DALLE ORIGINI ARTIGIANALI AL PROGRESSO TECNOLOGICO, L'IDENTIKIT DEL SALUME TIPICO DELLA VALTELLINA

Oggi la bresaola è un piacere alla portata di tutti, anche fuori dai nostri confini, ma la sua storia è frutto di secoli di memoria e cultura. Si è tramandata la capacità nella scelta dei tagli migliori del bovino adulto, l'abilità nella rifilatura e nel dosaggio degli aromi naturali utilizzati, la salagione e le giuste variazioni di temperatura e umidità durante la maturazione del prodotto. Perché solo il rispetto per la lavorazione tradizionale può portare dalla Valtellina alle tavole di tutto il mondo la passione per le cose fatte bene.

### 4.1/ STORIA, ETIMOLOGIA E PRIME FONTI LETTERARIE

L'origine della Bresaola della Valtellina si perde nella notte dei tempi. Nota per la sua bontà e magrezza già ai tempi in cui Leonardo Da Vinci dipingeva la Gioconda, le prime testimonianze letterarie sulla sua produzione risalgono al XV secolo, ma la genesi è senz'altro antecedente ed è da congiungersi alla tradizione tipica dei territori alpini di conservare le carni mediante salatura ed essiccazione. Il canonico Lupi registrò nel 1498 l'acquisto di carne e delle rispettive libbre di sale in un libro mastro, mentre alcuni documenti ufficiali, come un lodo divisionale di beni pubblicato nel 1439 a Berbenno o uno statuto sulle provviste dei castelli del 1467, fanno riferimento a "carne salata". Gli storici locali ricordano, inoltre, che nel 1450 viveva, e forse operava, un tale Giovanni della Pongia soprannominato "Carnesalata" in Chiavenna. E ancora, lo studioso Anghileri afferma che la bresaola sia nata proprio qui, presentando delle somiglianze con la carne secca del vicino Canton Grigioni, in virtù dell'alleanza che legò la Valtellina e i Grigioni per trecento anni (dal 1513 con il Trattato di Hanz fino al 1815 con il Congresso di Vienna).

Fino al XIX secolo la produzione di Bresaola resta circoscritta all'ambito familiare per poi assumere gradualmente dimensioni più elevate. È con la fine dell'Ottocento che la produzione inizierà a vedere applicate le prime tecniche industriali. La specializzazione dei macellai locali, abili nel sezionare i quarti posteriori di manzo, e la messa a punto delle neonate tecnologie industriali, imposero la Bresaola all'attenzione regionale e nazionale, finché questa non cominciò ad essere esportata in Svizzera. Ed è solo l'inizio del prodotto d'eccellenza valtellinese che oggi conosciamo.

Anche la sua derivazione etimologica è incerta e i numerosi studi non sono riusciti a fare chiarezza. Potrebbe derivare dall'espressione "sala come brisa", per l'uso che un tempo si faceva del sale nella conservazione, e per il fatto che, in dialetto locale "brisa" indicava una ghiandola dei bovini fortemente salata. Ma c'è chi riconduce l'origine di questo nome al termine germanico "brasa" (in dialetto significa brace) poiché un tempo l'asciugamento del prodotto avveniva in locali di stagionatura riscaldati da bracieri alimentati con legna di abete e larice aromatizzata con bacche di ginepro, timo e foglie di alloro. Da "brisaola" il nome è poi mutato con gli anni in "Bresaola", "Brazaola", "Bresavola" o "Brisaola", a seconda delle zone geografiche. Un'ulteriore ma meno probabile interpretazione, infine, ritrova un'origine etimologica in comune con alcuni formaggi italiani (sbrinz), rumeni (brinz) e tedeschi (primsen) ricavati da latte di cerva. L'etimo "bre" avrebbe quindi identificato nei secoli passati i cervidi, il cui allevamento precedette quello dei bovini in Europa, e di conseguenza il termine bresaola avrebbe indicato una carne di cervo salata. Quel che è certo è che il nome si compone di due parti, e il suffisso "sal" è legato all'impiego del sale nel processo di conservazione del prodotto.

## 4.2/ LA CERTIFICAZIONE IGP, GARANZIA DI TIPICITÀ, QUALITÀ E SICUREZZA

“La Bresaola della Valtellina è un prodotto unico e inimitabile, dal 1996 garantito dal marchio comunitario IGP - commenta Paola Dolzadelli, coordinatrice del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina. Una sapienza centenaria ci guida nella selezione dei tagli migliori del bovino. Carni sicure e controllate, ma non solo. Alle migliori materie prime si accompagnano le garanzie di unicità dell’IGP: l’elemento umano, come l’abilità nella rifilatura, il sapiente dosaggio degli aromi naturali utilizzati, il massaggio della carne in salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità durante la stagionatura. E infine, il nostro ingrediente segreto, l’aria della Valtellina, perfetta per far maturare la carne senza seccarla. Dall’anno scorso abbiamo avviato una campagna di comunicazione per raccontare agli italiani questo prodotto meraviglioso, cominciando da un’operazione trasparenza sull’origine e la qualità delle carni utilizzate”.

Ogni produttore ha la sua ricetta segreta ma c’è una caratteristica che li accomuna tutti: il marchio di qualità. Dal 1996 la vera Bresaola della Valtellina è garantita dal marchio comunitario di Indicazione Geografica Protetta, utilizzato esclusivamente dai produttori certificati della Provincia di Sondrio, che si attengono al rigoroso Disciplinare di Produzione per tutelare e perpetuare l’identità di questo prodotto tipico.

Il Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta “Bresaola della Valtellina” si compone di 8 articoli: Denominazione, Zona di produzione, Materie prime, Metodo di elaborazione, Stagionatura, Caratteristiche, Controlli, Designazione e presentazione.

L’IGP è riservata al prodotto di salumeria che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare. La “Bresaola della Valtellina” viene elaborata nella tradizionale zona di produzione che comprende l’intero territorio della provincia di Sondrio. Per quanto riguarda la composizione delle materie prime, è prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni. Le masse muscolari della coscia di bovino, private di ossa, dalle quali si può ricavare la bresaola della Valtellina sono: fesa, punta d’anca (il taglio più utilizzato), sottofesa, magatello, sottosso.

L’attenta selezione della materia prima è il presupposto fondamentale per ottenere un prodotto di qualità. A tale scopo, i produttori del Consorzio utilizzano principalmente carne proveniente 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. Vengono usate le migliori razze di bovini, da cui si ottengono tagli magri e consistenti, come previsto dal disciplinare. Tra le razze di origine europea, sono privilegiate la Charolaise, la Limousine, la Blonde d’Aquitaine e le Garonnesi; tra le italiane, la razza Piemontese, mentre dal Sudamerica arrivano razze pure di Zebù (il Nellore, lo Zegurat, il Brahman). 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.

Circa il 90% degli animali utilizzati per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP vivono al pascolo per la maggior parte della loro vita (tra i 18 mesi e i 4 anni come da Disciplinare), escludendo la carne di vacca, scura e poco consistente. Quelli provenienti dal Sudamerica, per gli ultimi 6 mesi prima della macellazione vengono trasferiti dal pascolo in recinti spaziosi. Qui vengono realizzati tutti i controlli sanitari e di rintracciabilità previsti dalle norme europee sull’importazione di carne. Dopo la macellazione, tutti i pezzi di carne sono sottoposti ad attenta selezione, ulteriormente controllati e rifilati, uno ad uno, dai maestri salumieri, con abilità e precisione al fine di asportare il grasso e le parti tendinose esterne, senza incidere la polpa. La carne che risulta non conforme viene scartata.

Le masse muscolari utilizzate per la produzione vengono opportunamente rifilate con asportazione del grasso e delle parti tendinose esterne, senza incidere, formando integralmente e singolarmente i pezzi da salare ed essiccare. La salagione viene effettuata “a secco”, aggiungendo alla carne bovina cloruro di sodio, spezie, piante aromatiche o aromi naturali, in base alla singola ricetta del produttore. Possono essere aggiunti vino, zucchero, destrosio, fruttosio, quantità limitate di nitrati e nitriti, di sodio e/o

potassio, nella dose max di 195 ppm quale limite della quantità introdotta o assorbita, acido ascorbico o suo sale sodico.

La salagione ha una durata media complessiva di 10-15 giorni secondo il peso dei pezzi. L'insaccamento viene effettuato con l'immissione in budello naturale o artificiale. E l'asciugamento ha la durata media di una settimana, con rapida disidratazione nei primi giorni di trattamento. La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per una lenta e graduale riduzione di umidità, in locali appositamente climatizzati che assicurino un ottimale ricambio d'aria, ad una temperatura tra i 12 e i 18° C. Il tempo di stagionatura e asciugamento varia da 4 a 8 settimane. Per il prodotto sfuso, non sottovuoto, la stagionatura può essere ridotta a 3 settimane. In ogni caso, durante la stagionatura, non possono essere adottate tecniche di disidratazione accelerata. È consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale, secondo i fattori climatici tipici della zona di produzione.

La Bresaola della Valtellina IGP, nel momento in cui viene immessa sul mercato, deve rispondere a delle caratteristiche chimico-fisiche, merceologiche e organolettiche. Ad esempio, si presenta di forma vagamente cilindrica, anche se in alcuni casi per esigenze specifiche, i tagli possono essere pressati assumendo forma di mattonella. Deve avere una consistenza soda ed elastica; il taglio deve essere compatto e assente da fenditure; il colore deve essere rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e un colore bianco per la parte grassa; il profumo deve essere delicato e leggermente aromatico e il gusto gradevole, moderatamente saporito e mai acido.

La Bresaola della Valtellina IGP dovrà portare in etichetta le seguenti indicazioni: "Bresaola della Valtellina" immediatamente seguita, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, dalla sigla IGP e dal simbolo EU, che devono essere tradotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE. La "Bresaola della Valtellina" può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, esclusivamente, nella zona di produzione per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare, durante le fasi di trasporto, l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche finali qualitative previste dal disciplinare di produzione.

Nel corso di questi 20 anni, l'attività svolta dal Consorzio e la certificazione di qualità hanno tutelato e garantito la tipicità del prodotto, nel rispetto della tradizione e del territorio con cui si identifica. Contestualmente, la Bresaola della Valtellina ha saputo evolversi, adeguandosi alle esigenze moderne. L'avvento e l'applicazione delle nuove tecnologie hanno contribuito, infatti, al miglioramento delle tecniche di produzione, innalzando ai massimi livelli gli standard qualitativi e igienico-sanitari, ma rispettando comunque l'importanza dell'intervento umano, che è l'elemento imprescindibile. Il Disciplinare garantisce, infatti, l'identità del prodotto che sintetizza tradizione e innovazione, tra ambiente e saper fare.

## **5/ I 20 ANNI DEL CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA: UN TRAGUARDO LUNGO 20 ANNI**

La vera Bresaola della Valtellina è garantita dal marchio comunitario IGP, utilizzato esclusivamente dai produttori certificati della Provincia di Sondrio, eredi della cultura scritta nella tradizione locale. A differenza dei prodotti DOP, quelli a marchio IGP vengono dichiarati tali solo se almeno uno dei processi che portano al prodotto finito ha luogo in un'area designata. E in particolare, per quanto riguarda la Bresaola della Valtellina IGP, è fondamentale che tutto il processo di lavorazione della carne avvenga all'interno della provincia lombarda di Sondrio, mentre la materia prima può avere provenienze diverse. Il marchio IGP, riconosciuto solo ai produttori che si attengono al Disciplinare di Produzione, completa la garanzia del rispetto della tradizione dei maestri salumieri con la sicurezza qualitativa del prodotto e

la costanza delle caratteristiche sensoriali di base. L'attribuzione della denominazione IGP rappresenta, quindi, un importante traguardo a garanzia di un prodotto della grande tradizione della salumeria nazionale.

Ma il successo della Bresaola della Valtellina IGP è legato indissolubilmente anche all'attività svolta dal suo omonimo Consorzio di Tutela, che ha seguito il complesso e rigoroso iter di attuazione del marchio di tutela comunitario quale tappa fondamentale per la valorizzazione del prodotto. A vigilare sul rispetto delle regole, infatti, intervengono l'Organismo Terzo di Controllo CSQA Certificazioni SRL e lo stesso Consorzio di Tutela.

## 5.1/ IL RUOLO DEL CONSORZIO DI TUTELA

Costituitosi il 23 maggio 1998 e riconosciuto dal MIPAAF (Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali), il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina è nato con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e tutelare la Bresaola della Valtellina IGP e per dare una voce unanime a tutti produttori nel raccontare il prodotto e la sua zona tipica di produzione. Il Consorzio, infatti, è inserito all'interno della proposta territoriale, agroalimentare e turistica, ed opera in sinergia con le aziende associate: (in ordine alfabetico) Bresaole Del Zoppo, Bresaole Pini, G. Pozzoli 1875, Italia Alimentari, Lazzeri, Paganoni, Pedranzini, Rigamonti Salumificio, Robustellini, Rota Negroni, Salumificio Bordoni, Salumificio Gianoncelli, Salumificio Menatti, Salumificio Mottolini, Salumificio Panzeri.

Il MIPAAF, con Decreto ministeriale del 27 settembre 2004, ha attribuito al Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina il riconoscimento e l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, nei riguardi della IGP "Bresaola della Valtellina". Le competenze riguardano promozione, valorizzazione, tutela, vigilanza e cura generale degli interessi della denominazione e del prodotto. Negli anni, però, il ruolo del Consorzio è cresciuto abbracciando competenze sempre più ampie, di pari passo con l'incremento di notorietà della Bresaola della Valtellina.

Nel dettaglio il Consorzio:

- promuove, favorisce, organizza e partecipa ad iniziative volte a valorizzare la Bresaola della Valtellina IGP, accrescerne la notorietà in Italia, nei mercati esteri e al di fuori della Comunità Europea, al fine di diffonderne la conoscenza;
- collabora, secondo le direttive ministeriali, con l'Ispettorato della tutela e della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, alla vigilanza, alla tutela ed alla salvaguardia della Bresaola della Valtellina IGP per proteggerla da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione tutelata e comportamenti comunque vietati dalla legge, alla vigilanza, alla tutela ed alla salvaguardia della Bresaola della Valtellina IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione tutelata e comportamenti comunque vietati dalla legge;
- offre un servizio di formazione e aggiornamento continuo alle aziende associate;
- cura le relazioni e i rapporti con le Istituzioni preposte a livello nazionale e comunitario.;
- promuove e gestisce le modifiche al Disciplinare di produzione nell'ottica di un miglioramento continuo del prodotto.

## 5.2/ LE AZIENDE

Le aziende di produzione della bresaola della valtellina IGP sono dislocate nella Provincia di Sondrio e producono oltre il 70% dell'intera produzione nazionale di bresaola. L'adesione pressoché totale dei produttori conferma la volontà condivisa ed unanime di salvaguardare questa lavorazione tradizionale di grande rilievo per l'intera economia locale. Ogni produttore conserva piccoli segreti che rendono il prodotto distinguibile da quello di tutti gli altri, pur nel rispetto di requisiti minimi di base che consentono alla Bresaola il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta.

Qualità delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sicurezza e rispetto del Disciplinare di produzione, controlli sanitari, autocontrollo del produttore e verifiche ispettive periodiche dell'Ente



terzo CSQA, vigilanza del Consorzio e delle Autorità pubbliche preposte, sono garanzia di qualità a 360%. Per questo, la Bresaola della Valtellina IGP rappresenta oggi un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, che contribuisce al prestigio del Made in Italy in tutto il mondo.

### **5.3/ UN SETTORE SANO: TREND DI MERCATO, PRODUZIONE, CONSUMI ED EXPORT**

Il gradimento di italiani e non per la Bresaola della Valtellina IGP è in crescita esponenziale. Il 2017 si è chiuso con un trend positivo dei volumi complessivi, a dimostrazione di un settore che gode di ottima salute. I produttori hanno avviato alla produzione IGP 34.000 tonnellate di carne bovina, di cui oltre il 90% di taglio punta d'anca. La produzione totale registrata nel 2017 ammonta a circa 13.000 tonnellate di prodotto (pari a circa il 61% del totale Bresaola prodotta dalle aziende certificate), con una crescita di consumo del +2,4% rispetto al 2016 e addirittura del +45,4% dal 2000. Il consumo in vaschetta conferma il suo andamento crescente in termini assoluti, già affermato negli anni precedenti, con 5.400 tonnellate di prodotto (+1,04% rispetto al 2016).

Anche sul fronte estero i dati sono positivi. Sul totale di Bresaola della Valtellina IGP prodotta nel 2017, l'export rappresenta il 9,24% (+1,2% rispetto al 2016) con 1.200 tonnellate esportate in territorio europeo (Francia, Germania, UK, Paesi Bassi, Belgio, Spagna, Austria, Croazia, Polonia, Romania, Repubblica Ceca, Danimarca, Svezia, Finlandia) e al di fuori dell'Unione Europea, con importanti partner commerciali in Canada (anche in virtù del CETA, il trattato di libero scambio tra UE e lo Stato federale, in vigore dalla fine del 2017), Svizzera, Emirati Arabi, Qatar, Armenia, Macedonia, Serbia, Montenegro, Repubblica di San Marino, Libano, Filippine, Repubblica Dominicana e Hong Kong.

“L'export di Bresaola della Valtellina IGP – afferma il Presidente Franco Moro - rappresenta oggi il 9,24% del totale, una percentuale che crediamo tenderà a crescere. La Bresaola della Valtellina è un prodotto unico e inimitabile garantito dal marchio comunitario IGP, che ha enormi margini di sviluppo costante, in Italia e all'estero. Esplorare e attivare nuovi sbocchi, soprattutto in ambito extra UE, è un impegno prioritario per i produttori. La campagna di comunicazione che abbiamo avviato in questi anni è la strada giusta, in Italia e non solo, per far diventare questo prodotto un ambasciatore della qualità valtellinese”.

## **6/ COSÌ AMATA E COSÌ SCONOSCIUTA: L'ANALISI SENSORIALE DELLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

La Bresaola della Valtellina IGP, così amata e così sconosciuta. Sono ancora tante le cose da sapere e da scoprire sulle sue potenzialità: seppur la mangino abitualmente 42 milioni di italiani, sono appena 2 o 3 le ricette e gli abbinamenti conosciuti (i più gettonati i classici bresaola, olio e limone, oppure rucola e parmigiano), qualche volta perfino errati. Ma la Bresaola della Valtellina è in grado di adattarsi a svariate preparazioni. Per questo il Consorzio ha deciso di lanciare nel 2017 il progetto “Bresaola Inedita” ([www.bresaolainedita.it](http://www.bresaolainedita.it)), una web app al servizio dei consumatori, per sfatare i falsi miti che circondano questo salume e imparare ad abbinarlo con creatività e piacere, a tavola e non solo. Una squadra di professionisti del gusto, incaricata di sperimentare i tanti volti misconosciuti della Bresaola della Valtellina IGP, ha stilato un vademecum di 10 regole per diventare degli intenditori e 40 ricette create da un panel di esperti (degustatori professionisti, chef, ristoratori, critici gastronomici, blogger e sommelier) guidati da Marco Chiapparini (Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina) suddivise in 4 aree (antipasti, primi, insalate e street), tutti abbinati a un calice di vino. Ma partiamo dal principio dell'analisi sensoriale.

## 6.1/ PROVA DI ASSAGGIO: ESAME VISIVO, ESAME OLFATTIVO, ASSAGGIO E MASTICAZIONE (PANEL DI DEGUSTAZIONE)

Oggi, grazie alla garanzia del marchio comunitario IGP, riconoscere la qualità della Bresaola della Valtellina nei banchi frigo del supermercato è semplice: ogni confezione riporta in etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, la scritta "Bresaola della Valtellina" seguita dalla sigla IGP. Una volta scelta la bresaola "giusta", per una degustazione a regola d'arte è meglio mangiarla "santa", da sola e al naturale, seguendo alcuni accorgimenti che rendono l'esperienza sensoriale ancora più appagante.

**L'esame visivo è fondamentale.** La prima caratteristica da osservare in una fetta di Bresaola è il colore, che deve presentarsi di un rosso uniforme. Può essere rilevata la presenza di una leggera marezza sotto forma di sottilissime striature di grasso di colore bianco.

**L'esame olfattivo.** L'odore della Bresaola deve richiamare la concia usata per la salagione e gli aromi naturali utilizzati nel processo produttivo, tenendo conto che ogni produttore ha la sua ricetta.

**L'assaggio.** Per una degustazione perfetta, la fetta deve essere servita con uno spessore sottile di circa 1 e 1,5 mm al massimo, per apprezzare alla masticazione la morbidezza e la fragranza della Bresaola. Anche la masticazione ha una sua tecnica. Bisogna metterne in bocca una piccola quantità. Va masticata lentamente, per poi espirare dal naso e a bocca chiusa. In questo modo si percepiscono al meglio gli aromi della bresaola, favoriti anche dalla temperatura della bocca. I profumi che si sprigionano richiamano ancora sentori di carne stagionata e conciata, spezie, salamoia e in questa fase si può anche capire se è stato utilizzato il vino. Con attenzione è possibile percepire anche aromi fruttati (frutta secca e frutta rossa) o che richiamano il sottobosco e i funghi.

Alla masticazione la Bresaola della Valtellina IGP deve risultare morbida, ma non gommosa o plastica, con un'ottima palatabilità e per niente fibrosa. Dopo la deglutizione, la bocca deve rimanere pulita, con una leggera persistenza di speziato e di carne stagionata. E il desiderio di... assaggiare un'altra fetta.

## 6.2/ GLI ABBINAMENTI DA SCOPRIRE

Una premessa: la principale caratteristica della Bresaola della Valtellina IGP è la delicatezza. Abbiamo infatti ha che fare con un salume delicato, da accompagnare e mai contrastare. Negli abbinamenti, perciò, occorre sempre fare attenzione a quantità e proporzioni perché altri sapori non coprano il suo delizioso gusto. Quindi no all'amaro di alcune verdure o all'aspro della frutta troppo acerba.

### FORMAGGI

La Bresaola della Valtellina IGP si abbina molto bene con i formaggi del suo territorio, ma non solo. Perfetta con il Valtellina Casera Stagionato, lo Scimudin (formaggio fresco a pasta molle di breve stagionatura) e il Bitto (con parsimonia, per non coprirne il gusto). Una certezza il formaggio di capra, una sorpresa la Mozzarella di bufala, che la sostiene alla perfezione, senza coprirla.

### PANE

Il sapore neutro del pane bianco la valorizza al massimo. Molto interessanti anche gli accostamenti con il pane ai cereali, che, con l'aggiunta di burro, dà al salume un buon equilibrio. Per altre declinazioni, su Bresaola Inedita ci sono 12 panini gourmet da cui prendere ispirazione. Ma l'abbinamento tipico valtellinese, pane di segale, un fiocco di burro d'alpeggio e una fetta di salume. Uno spuntino gourmet a Km zero.

### VERDURA

Tutto (o quasi) l'universo 'veg' si sposa naturalmente con la bresaola. Basta fare attenzione alle proporzioni. Promossi melanzana, pomodorino e zucchina, i sapori ferrosi di spinaci e erbe, intrigante la freschezza del sedano. Da usare con parsimonia il gusto prevaricante di rucola, carciofi e peperoni rossi. Ma la sorpresa è il finocchio, che con il suo profumo delicato, leggermente balsamico, si accompagna a meraviglia con la Bresaola della Valtellina IGP.

## FRUTTA

Bresaola inedita? Con la frutta esotica trova il suo equilibrio, in particolare con ananas, mango e avocado. Con quella di casa, si può osare tutto l'anno: mela e pera, naturalmente. Ma anche arancia, caco, albicocca e melone. Sorprendente il mix bresaola&melagrana: i profumi dolci e decisi del frutto si uniscono alla delicata freschezza delle spezie del salume esaltandone la varietà e la complessità.

## FRUTTA SECCA

Le mandorle, dolci e croccanti, la valorizzano alla grande. E noci e pistacchi sono più o meno sulla stessa lunghezza d'onda, anche se con note che variano a seconda del retrogusto amaro o della persistenza dolce del frutto. In ultimo, la vera sorpresa: i fichi secchi, un frutto dolce e delicato, che davvero esalta l'aromaticità della Bresaola della Valtellina IGP.

## I MIX CHE NON TI ASPETTI: ZENZERO E ROSSO D'UOVO (MA NON L'ALBUME)

Con il suo aroma balsamico e leggermente citrico, una grattugiata di zenzero regala alla bresaola uno "scatto" inaspettato - ma sempre in quantità limitata. Agli ospiti dell'ultimo momento si può proporre un appetizer di Bresaola della Valtellina con pezzetti di tuorlo. Effetto estetico garantito dal contrasto cromatico, ma anche dolcezza e sapidità che incontrano sentori di spezie lontane. Una gioia per il palato. Meno "amichevole" l'albume, che trova difficoltà a trovare equilibrio sapido con i sentori del salume.

## 6.3/ 10 COSE DA SAPERE SULLA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP A TAVOLA

### #1 SANTA BRESAOLA

Per riconoscere la qualità del prodotto, si consiglia di assaggiare la Bresaola della Valtellina IGP al naturale, cioè senza condimenti. In questa modalità, spesso completata da riccioli di burro al ginepro e pane di segale, viene definita 'Santa'.

### #2 COTTURA: IN DIRITTURA

Se utilizzata in qualche ricetta, è bene aggiungere la Bresaola della Valtellina IGP solo a fine cottura, proprio in dirittura d'arrivo, per non alterarne sapore e profumo, lasciando il più possibile invariata anche la consistenza. L'aggiunta su una pizza per esempio? Al momento dell'uscita dal forno.

### #3 LIMONE: L'ERRATA CONVINZIONE

Diciamolo chiaro, e una volta per tutte. Il succo di limone direttamente sulla bresaola tende a ossidarla, provocando un effetto 'cotto'. Limone sì, quindi, ma in una delicata emulsione con olio e pepe - una citronette insomma, parente stretta della vinaigrette - oppure sulla verdura d'accompagnamento.

### #4 VINO: LEI ROSSA, LUI BIANCO (O MAGARI ROSÉ)

Se in genere è vero che il vino deve seguire il colore del cibo, per la Bresaola della Valtellina IGP non è così. L'abbinamento giusto infatti è con vini bianchi, sapidi e con un buon grado di acidità, oppure con spumanti o rosé. È un salume delicato e un vino rosso intenso ne coprirebbe il sapore. Se proprio deve essere rosso, che sia anch'esso delicato.

### #5 SPESSORE DELLA FETTA: PIÙ SNELLA, PIÙ BUONA

Anche la forma è sapore. La fetta deve essere gustata sottile, con uno spessore di massimo 0,6-0,8 mm. Solo così morbidezza e fragranza della Bresaola della Valtellina IGP riveleranno al palato il massimo delle loro potenzialità. Come al solito, però, ci vuole misura, e fette troppo sottili sono di difficile utilizzo in cucina.

### #6 STAGIONARE, MA SENZA ESAGERARE

Altri salumi, come il prosciutto crudo, richiedono una lunga stagionatura. Invece la Bresaola della Valtellina IGP va consumata giovane, da un minimo di quattro a un massimo di otto settimane di stagionatura. Solo così presenterà il suo tipico rosso intenso, un delicato profumo di spezie e un lieve sentore di carne stagionata. Più si stagiona, invece, e più si scurirà e si accentueranno le note speziate e la sapidità.

#### #7 LATTOSIO? ANCHE NO...

Tra gli ingredienti che si possono utilizzare per produrre la Bresaola della Valtellina IGP il lattosio non c'è. Ciò è frutto di una scelta specifica dei produttori, che hanno appositamente modificato il Disciplinare di produzione. In ogni caso è bene leggere sempre con attenzione le etichette.

#### #8 CONSERVARE BENE (MA MANGIARE È MEGLIO)

Per conservare intatte le caratteristiche organolettiche, la bresaola affettata va consumata il prima possibile. Meglio entro le 24 ore, se non è possibile conservarla in frigo in un contenitore chiuso. Se invece parliamo di trancio, è possibile conservare il salume in frigo – tra 0 e 4° C – avvolto in un canovaccio, ricoprendo la superficie di taglio con una pellicola per alimenti che ne eviti l'ossidazione.

#### #9 IL GUSTO DELLA MORBIDEZZA

Come riconoscere la Bresaola della Valtellina IGP? Dalla sua tenerezza. Durante la masticazione offre al palato una consistenza gradevolmente morbida, mai gommosa o plastica, e una struttura per niente fibrosa. Dopo l'assaggio, la bocca deve rimanere pulita, con una leggera persistenza di speziato e di carne stagionata. E il desiderio di mangiare un'altra fetta.

#### #10 SAPORI FORTI: VACCI PIANO

Delicata e raffinata, la Bresaola della Valtellina IGP non ama sapori troppo decisi. Anche con la rucola, quindi, la regola è fare molta attenzione alle proporzioni. In questo caso, per non coprirne il sapore, andrebbe considerata una quantità di bresaola quattro/cinque volte superiore alla verdura. Con altri mix "difficili" (peperoni rossi, carciofi) l'abbinamento andrebbe limitato.







