**Focus 1**

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP DA SCOPRIRE:**

**I MIGLIORI ABBINAMENTI CONSIGLIATI DAGLI ESPERTI DI “BRESAOLA INEDITA”**

**UN SALUME DELICATO, DA ACCOMPAGNARE E MAI CONTRASTARE**

Una premessa: la principale caratteristica della Bresaola della Valtellina IGP è la delicatezza. Negli abbinamenti, quindi, 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 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 erbette, 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 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 sia 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.

*Fonte:* [*www.bresaolainedita.it*](http://www.bresaolainedita.it)