



Diventa protagonista, dacci una mano: la tua!

Lasciati guidare dall'acquolina,

scegli uno dei nostri spuntini,

inquadrato davanti al paesaggio che ti piace,

scatta ... posta.

E non dimenticare l'hashtag **#DestinazioneBresaola**.

CONSORZIO DI TUTELA
BRESAOLA
DELLA VALTELLINA
www.bresaolavaltellina.it



Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Pubblicazione realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina
Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



**# DESTINAZIONE
BRESAOLA**
SCATTI DI GUSTO NEL CUORE VERDE DELLA VALTELLINA

CONSORZIO DI TUTELA
BRESAOLA
DELLA VALTELLINA

Alla scoperta della tradizione valtellinese
in versione contemporanea e "on the go"

Nella **Bresaola della Valtellina IGP** è racchiuso
il sapore della sua storia millenaria.

Quest'anno, il secondo della campagna
#DestinazioneBresaola, abbiamo selezionato
per te un gruppo di ristoratori del territorio,
tra cui 3 giovani chef, che hanno celebrato
la **Bresaola della Valtellina IGP**, attingendo
alla nostra "memoria" gastronomica e rivisitandola
in chiave contemporanea, mantenendone intatta
l'identità tradizionale.

Visitando i suggestivi borghi o durante le passeggiate
in mezzo alla natura, potrai assaporare i nostri **spuntini**
in versione "**al cartoccio**", golosi, comodi
e, perché no, anche **instagrammabili**.

Cosa c'è di meglio che vivere l'esperienza
di un prodotto locale, gustato nel suo luogo d'origine?
Immortalare il ricordo "culinario",
davanti a uno sfondo da sogno.

#DestinazioneBresaola è promossa dal
Consorzio di Tutela Bresaola
della Valtellina.





Spuntino #DestinazioneBresaola

Strisciatt

Roll di Bresaola della Valtellina in tempura

Vento d'Oriente tra i monti della Valtellina. La crespella di grano saraceno, cotta come una crêpe e arrotolata come un sushi, "impastellata" e trasformata in tempura, richiama i tradizionali "sciatt". Il ripieno sprigiona l'inconfondibile sapidità della Bresaola della Valtellina IGP, adagiata su fonduta di Valtellina Casera e composta agrodolce di mela di Valtellina, a donare un sentore acidulo, connubio perfetto tra sapori inconfondibili.



Tommaso Bonseri Capitani

Artigiano del gusto

SUNNY VALLEY, S. CATERINA VALFURVA
È di Bormio e, anche se giovanissimo, fa già parte della Nazionale Italiana Cuochi, attraverso cui esporta i sapori locali in giro per il mondo, grazie ad un'altissima carica di entusiasmo e creatività. Territorio, qualità e benessere sono le colonne portanti della sua filosofia gastronomica. La bresaola in cucina? Un jolly da usare in tantissime preparazioni e ricette.



Spuntino #DestinazioneBresaola

Crap Têlin

Bresaola della Valtellina in craquelin agro-dolce

Una rivisitazione della tradizionale tartare Stelvio, ormai scomparsa dalle nostre tavole. Il palato affonda nella craquelin dolce-salata farcita di mousse leggera e aromatica, incontrando il sapore sorprendente della Bresaola della Valtellina IGP e la croccantezza delle nocchie valtellinesi. Un nido di verdure in carpione colorano con un pizzico di acidità il piatto.



Spuntino #DestinazioneBresaola

Valtellina 2022

Pizza gourmet con Bresaola della Valtellina

Un concentrato di evergreen della Valtellina. La morbidezza dell'impasto accoglie i funghi trifolati che, insieme ai sapori avvolgenti della ricotta d'alpeggio mantecata e del Valtellina Casera sfilacciato, creano una golosa cornice al bouquet di Bresaola della Valtellina IGP.



Mattia Giacomelli

Genio e sregolatezza

IL LOCALE, CHIAVENNA

Ad avergli trasmesso la passione per l'arte culinaria è il papà cuoco. A 17 anni parte alla scoperta di nuove culture gastronomiche, collezionando esperienze tra le cucine di mezzo mondo, per poi tornare a Chiavenna ad esaltare le materie prime della sua terra d'origine.



Ivan Sutti

Figlio d'arte

EDEN, COSIO VALTELLINO

Nasce nella quinta generazione di una famiglia di ristoratori, inaugurata dalla sua trisnonna nel 1927. Ha un'anima che si divide tra farine e padelle, giungendo a un compromesso: sperimentare sui lievitati, "cucinandoci sopra". Vive la panificazione come un'attività zen.



Quest'anno con #DestinazioneBresaola, il gusto si fa strada!

Cerca i bistrot, le enoteche e i ristoranti della provincia di Sondrio nella lista dei partner aderenti alla campagna, immergiti nelle tradizioni locali e prova tutti gli spuntini gourmet con la Bresaola della Valtellina IGP, ognuno diverso e creato per l'occasione. Per saperne di più inquadra il QR Code.



- Hotel Crimea - Il Locale risto-crotto-bar** | Chiavenna | www.hotelcrimea.net
- Caffè Bistrot Mastai** | Chiavenna | www.mastai.it
- Eden Ristorante della Pizza** | Cosio Valtellino | www.ristorantepizzeriaeden.com
- Antica Osteria Rapella** | Morbegno | www.anticaosteriarapella.com
- Cafè Felix** | Sondrio | www.grandhoteldellaposta.eu
- Peter Food and Wine Bar** | Sondrio | www.peterfoodwine.it
- Trattoria Olmo** | Sondrio | www.olmo.it
- Cucina Yugen** | Sondrio | www.cucinayugen.it
- Zenith Centro della Montagna** | Caspoggio | www.centrodellamontagna.com
- Le Rocce Market** | Poggiridenti | www.leroccemarket.it
- Ristorante Parravicini** | Tirano | www.ristoranteparravicini.it
- Vineria Tirano** | Tirano | www.vineriatirano.com
- Hotel Sassella - Ristorante JIM** | Grosio | www.hotelsassella.it
- Bistrot Bormio Terme** | Bormio | www.bormioterme.it/bar-e-ristoranti/bistrot-di-bormio-terme.html
- Le Corti** | Bormio | www.facebook.com/lecortibormio
- Sunny Valley Mountain Lodge** | Santa Caterina Valfurva | www.sunnyvalley.it