

FOCUS 2

LE TRE RICETTE DELLA TRADIZIONE CON LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP IN VERSIONE "ON THE GO": LA PAROLA AGLI CHEF

1.STRISCIATT – BRESAOLA DELLA VALTELLINA ROLL IN TEMPURA DI MATTIA GIACOMELLI (IL LOCALE, CHIAVENNA)

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 di mela della Valtellina agrodolce, a donare un sentore acidulo, connubio perfetto tra sapori inconfondibili.

Mattia Giacomelli – Genio e sregolatezza

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.

"Sono stato via per tanti anni, in Europa e oltreoceano, collezionando esperienze e avventure. Poi, ad un certo punto ho sentito il richiamo dai luoghi in cui tutto ha avuto inizio, a Chiavenna: ho rilevato l'albergo di famiglia, che ho trasformato in Il Locale, un risto-crotto-bar, e qui ho piantato definitivamente le mie radici per recuperare il mio rapporto con la valle che tanto mi era mancato quando ero fuori. È stata una riscoperta straordinaria: più passa il tempo e più apprezzo la mia terra, tanto da aver deciso di aprire una piccola azienda agricola in cui coltivare oltre 30 varietà di erbe aromatiche tipiche della nostra zona. La cucina che propongo è assolutamente locale e tipica con riflessi più innovativi: il segreto è non stravolgere le ricette ma adattarle ai gusti del pubblico contemporaneo. Utilizzo la Bresaola a 360 gradi, dai buffet, agli aperitivi, ai primi piatti. È una delle mie preparazioni principali in quanto perfetta 'ambasciatrice' della cucina valtellinese che utilizzo non solo in purezza o santa ma anche essiccata e trasformata in mousse, polveri, insaporitori".

2.CRAP TÉLIN – BRESAOLA DELLA VALTELLINA IN CRAQUELIN AGRO-DOLCE DI TOMMASO BONSERI CAPITANI (SUNNY VALLEY, S. CATERINA VALFURVA)

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 nocciole valtellinesi. Un nido di verdure in carpione colora con un pizzico di acidità il piatto.

Tommaso Bonseri Capitani – Artista del gusto

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.

"Ho sempre avuto le mani in pasta, ho trascorso le estati della mia adolescenza a lavorare insieme alla mia famiglia: non è stato facile, ma crescendo ho sviluppato una vera passione: il cibo del mio territorio. È il posto in cui sono nato, quindi vi sono naturalmente legato e mi piace portare questo orgoglio in giro per l'Italia e all'estero. I prodotti tipici del nostro territorio sono la base della mia cucina. Il panorama della Valtellina spazia dalla selvaggina al pesce di lago e offre un'immensa quantità di materie prime e ingredienti da utilizzare nei modi più disparati, dalle erbe spontanee alpine ai funghi, dai licheni alla produzione delle vigne locali fino alla Bresaola della Valtellina IGP. È uno dei miei prodotti preferiti, la mangerei sempre, da

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazzini, 23 – 23100 Sondrio
T +39 0342 201 984
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro
delle Imposte di Sondrio n. 00735490146
Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.

colazione a cena! La apprezzo perché è un salume principe che si può usare in innumerevoli preparazioni e ricette e si può declinare in tante salse, dalla mousse alla versione disidratata. È letteralmente un jolly ed è la perfetta rappresentazione dell'identità e della tradizione del mio territorio. In un certo senso posso dire che fa parte del mio DNA".

3. VALTELLINA 2022 – PIZZA GOURMET CON BRESAOLA DELLA VALTELLINA DI IVAN SUTTI (EDEN, COSIO VALTELLINO)

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 formaggio Valtellina Casera sfilacciato, creano una golosa cornice al bouquet di Bresaola della Valtellina IGP.

Ivan Sutti – Figlio d'arte

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.

"La mia anima è in un certo senso divisa tra l'identità di cuoco e quella di pizzaiolo: amo panificare, perché è un'attività zen, un po' meditativa. Sono molto legato al territorio, ho deciso di vivere qui, non mi vedrei in nessun altro posto al mondo. La montagna mi appartiene e io appartengo a lei: è un ambiente dove sono sempre stato immerso, da piccolo mio padre mi portava sempre in alpeggio, a caccia, a vivere i boschi ed è un fattore che ha influenzato il mio bagaglio culturale da un punto di vista gastronomico. La cucina tradizionale della Valtellina è semplice e contadina, con un'anima autentica. Gli ingredienti sono perfetti così come sono, ma con un pizzico di tecnologia si può sperimentare su forme e consistenze diverse, creme, mousse, polveri. L'essenza è la stessa, ma si crea un nuovo senso estetico e si stupisce con nuove consistenze che non intaccano sapori, profumi, colori. La Bresaola della Valtellina IGP è sempre stata presente nella mia cucina, posso dire che è presente nella mia vita da quando sono nato ed è un ottimo esempio dei prodotti tipici perfetti nella loro semplicità ma su cui amo sperimentare: mousse e polveri di bresaola, ad esempio, offrono declinazioni inedite di un prodotto iconico. Nella mia cucina è presente soprattutto come antipasto e alla sera come sfizio post-cena tra amici, all'insegna di 'chiacchiere e bresaola': è un bellissimo modo di consumare carne, decisamente conviviale, che può piacere a tutti. Ed è un prodotto che si può facilmente declinare e sfruttare in tanti occasioni, dal panino, al piatto semplice, al condimento".

Questa azione è stata realizzata con il cofinanziamento del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020 DELLA LOMBARDIA -GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA: VALLE DEI SAPORI 2014-2020 SCARL.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

Francesca Parravicini Tel. 345 651 8331 – f.parravicini@inc-comunicazione.it

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazzini, 23 – 23100 Sondrio
T +39 0342 201 984
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro
delle Imposte di Sondrio n. 00735490146
Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.