

Focus 3

Bresaola story: ecco i 6 segreti che la rendono unica

Come nasce la Bresaola della Valtellina IGP e cosa la rende così speciale e amata? Il suo nome dà alcuni indizi, suggerendone (in parte) storia e tradizione: il suffisso “*saola*” richiama l’utilizzo del sale nella conservazione del prodotto, mentre l’origine della prima parte del nome si rifarebbe alla voce germanica “*brasa*”, la brace che, anticamente, veniva utilizzata per riscaldare e deumidificare l’aria dei locali di stagionatura. Dai bracieri si sprigionava un fumo aromatico, ottenuto gettando bacche di ginepro e foglie di alloro su carboni ardenti di legno di abete.

Se l’etimologia sottolinea il legame tradizionale della Bresaola con la Valtellina, c’è molto di più.

Ecco 6 punti da tenere a mente:

1: IL CLIMA DELLA VALTELLINA

La zona tipica di produzione di questo salume è, non per caso, 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. 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 Brega, la tipica brezza che risale dal Lario (Lago di Como), generando un clima ideale per la graduale stagionatura della Bresaola.

2: UNA SAPIENZA ANTICA E TRADIZIONALE

la cultura della Bresaola della Valtellina si tramanda e si consuma da secoli. Un Disciplinare di produzione ne definisce regole precise nel rispetto della lavorazione tradizionale, garantendo l’autenticità, ma anche la sicurezza igienico-sanitaria, la tracciabilità e la qualità del prodotto.

3. SOLO CARNI DI PRIMA QUALITÀ

L’attenta selezione della materia prima è il presupposto fondamentale per ottenere un prodotto di qualità superiore. E infatti, per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP vengono utilizzati solo i 5 tagli muscolari più pregiati (Punta d’anca, Magatello, Fesa, Sottofesa, Sottosso) di bovini di razze selezionate, di età non inferiore ai 18 mesi e mai superiore ai 4 anni, preferibilmente allevati all’aperto e al pascolo e nutriti con alimenti selezionati. È una scelta di qualità perché tutti questi fattori contribuiscono ad assicurare carni migliori, sia dal punto di vista organolettico (ad esempio per consistenza, morbidezza, gusto, colore, magrezza e assenza di nervature), sia da quello nutrizionale (ad esempio per un minor contenuto in grassi). Per questo i produttori aderenti al Consorzio utilizzano principalmente carne proveniente da allevamenti europei e sudamericani, 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.

Operatori specializzati esaminano ogni singolo pezzo di carne, valutandone la qualità e, se necessario, procedono alla rifilatura, che deve essere effettuata con abilità e precisione al fine di asportare il grasso e le parti tendinose esterne senza incidere la polpa. La materia prima non conforme (per esempio perché eccessivamente mazzata o di colore anomalo) viene scartata.

4. SALAGIONE, RIGOROSAMENTE A SECCO. E AROMI NATURALI

la carne che supera il controllo di conformità viene cosparsa con una moderata quantità di cloruro di sodio

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Piazza Cavour, 21 - 23100 Sondrio
T +39 0342 212736 - F +39 0342 515326
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

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

e aromi naturali. La soluzione salina si forma con il succo della carne. Possono essere aggiunti vino, spezie, zuccheri (con lo scopo di favorire i fenomeni microbici responsabili in buona parte della stagionatura del prodotto), nitriti e nitrati di sodio e/o potassio, acido ascorbico e sale sodico. Tipologia e dosaggio degli aromi utilizzati danno alla Bresaola sfumature di gusto e di aroma e sono un segreto che ogni produttore si tramanda anche da secoli. La salagione dura almeno 10 giorni ed è interrotta dalle “zangolature”, cioè operazioni di massaggio, per consentire l’uniforme migrazione del sale e degli aromi all’interno della polpa.

5. STAGIONATURA, LENTA E NATURALE

Dopo la salagione la carne viene insaccata in un budello naturale o artificiale e inviata all’asciugamento in apposite celle. Segue la stagionatura vera e propria, dove la bresaola riposa e “matura” ad una temperatura media tra i 12 e 18°C. La stagionatura, compreso il tempo di asciugamento dura da 4 a 8 settimane. Il Disciplinare vieta la disidratazione accelerata del prodotto, ma consente la ventilazione e l’esposizione all’umidità naturale della zona tipica di produzione. Anche in questa fase è fondamentale la capacità dell’operatore di apportare le giuste variazioni.

6. 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. Se non vengono rispettati i requisiti previsti dal Disciplinare viene invece declassato. Il controllo è realizzato a due livelli, oltre al controllo 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.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

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