

**“DESTINAZIONE BRESAOLA”, DOMANI A BORMIO LA PRIMA MASTERCLASS APERTA AL PUBBLICO
LA SECONDA EDIZIONE DELLA CAMPAGNA LANCIA GLI SPUNTINI SALATI IN CHIAVE “ON THE GO”
QUESTA ESTATE IN VALTELLINA VINCE LA RISCOPERTA DELLO STREET FOOD DELLA MEMORIA**

Domani, sabato 18 giugno alle ore 17:30, in Piazza del Kuerc a Bormio a ridosso del solstizio d'estate, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina presenta una masterclass aperta al pubblico per lanciare sul territorio la nuova edizione della campagna “Destinazione Bresaola”. Partendo da tre spuntini della tradizione rivisitati da tre chef locali d'eccezione in versione fusion “on the go” con la Bresaola della Valtellina IGP e quattro card da collezionare, la campagna vivrà sul territorio a luglio attraverso una rete di partner tra bistrot, enoteche e ristoranti e altre masterclass aperte a pubblico e turisti. Ogni ristoratore proporrà il proprio spuntino della memoria, con la Bresaola della Valtellina IGP. Campagna, spuntini e ristoratori saranno promossi con un opuscolo diffuso in 20mila copie presso gli infopoint turistici della Valle

Dopo il successo della prima edizione, torna per il secondo anno **“Destinazione Bresaola”**, la campagna ideata nel 2021 dal **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** per celebrare il legame del salume tipico certificato IGP con il territorio in cui nasce. La seconda edizione vive sul territorio con **l'interpretazione in chiave contemporanea e street food** da gustare in movimento, **di selezionate ricette della tradizione con la Bresaola della Valtellina IGP, a cura di tre chef d'elezione valtellinesi e una rete di ristoratori**, e con le **masterclass aperte a pubblico e turisti** che trascorreranno l'estate in un territorio unico al mondo, fatto di bellezze naturali e artistiche, borghi storici, panorami mozzafiato e offerta gastronomica ultrasecolare come la Valtellina.

Preannunciando il solstizio d'estate, **domani sabato 18 luglio alle ore 17:30 a Bormio (Piazza del Kuerc)**, si terrà **la prima masterclass** in compagnia dello **Chef Tommaso Bonseri Capitani (Sunny Valley – Santa Caterina Valfurva)** per guidare **pubblico e ospiti nella preparazione del suo “Crap Telin”**, Bresaola della Valtellina in craquelin agro-dolce.

SPUNTINI SALATI E ON THE GO: SECONDO I MILLENNIALS, L'IDEALE PER DEGUSTARE LE TIPICITÀ LOCALI

La riscoperta di prodotti antichi e delle cucine tradizionali come espressione dei valori di un tempo oggi è un vero e proprio trend e il motivo è semplice: **per 1 italiano su 2 (48%) la cucina tipica locale esprime la vera identità dei luoghi in cui è nata**. Lo rivela la ricerca **“Bresaola della Valtellina IGP, la vera icona del territorio tra tradizione e innovazione”**, commissionata alla Doxa dal **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina**. Il desiderio di scoprire i piatti della memoria locale è ancor più forte in vacanza. Ma quando sono fuori dalla propria zona di residenza, **in che modo amano gustare la cucina di territorio?** Se da un lato i boomer, tra i 55 e i 74 anni, si rivelano dei “conservatori” preferendo un pasto completo da consumare seduti a tavola (60%), **sono i Millennials a dettare le nuove regole “progressiste”**: **per 3 italiani su 10 (soprattutto nella fascia 18-34 anni) la cucina tipica locale si degusta alternando un pasto completo con tanti spuntini tipici a base di finger food in movimento**. Non solo, il 15% sostituisce direttamente i pasti con tanti break nel corso della giornata. In merito al **luogo ideale per concedersi uno spuntino in vacanza, per 1 italiano su 2 coincide con l'immersione nella natura oppure con la contemplazione di un monumento** o una bellezza architettonica, contro il **23% che preferisce il momento della passeggiata**. Ma la domanda viene da sé: spuntino dolce o salato? **Per quasi 4 italiani su 10 non c'è dubbio, il vincitore è lo spuntino salato**, mentre il 27% ama alternarlo con il dolce e il 19% si rivela “rigoroso”, riservando il salato al pomeriggio e il dolce per la mattina.

“DESTINAZIONE BRESAOLA”, AL VIA LA II° EDIZIONE CON GLI SPUNTINI FUSION DEGLI CHEF VALTELLINESI

Per rispondere a questa nuova passione dei Millennials per la riscoperta degli spuntini salati della tradizione, il **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** ha assoldato **una squadra di tre Chef del territorio** per recuperare una selezione di tre piatti autentici **della memoria valtellinese e interpretarli in spuntini fusion in**

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.

versione “on the go”, senza snaturarne l’identità tradizionale: **Mattia Giacomelli (Il Locale)** da Chiavenna con il suo “**Strisciatt**”, un roll di Bresaola della Valtellina in tempura; **Tommaso Bonseri Capitani (Sunny Valley)** da S. Caterina Valfurva con il “**Crap Têlin**”, Bresaola della Valtellina in craquelin agrodolce; **Ivan Sutti (Eden)** da Cosio Valtellino con “**Valtellina 2022**”, pizza gourmet con Bresaola della Valtellina (per il dettaglio della ricetta e degli chef, vd. Focus 2). Compagna immancabile d’avventura, ovviamente lei, **la Bresaola della Valtellina IGP**, in abbinamento agli altri prodotti del territorio. Per tutto il **mese di luglio in Valtellina**, questi e altri spuntini saranno **proposti da un gruppo selezionato di bistrot, vinerie e ristoranti in un pack personalizzato insieme a delle card da collezione. Ogni ristoratore proporrà il proprio spuntino della memoria, con la Bresaola della Valtellina IGP.** Campagna, spuntini e luoghi di degustazione saranno promossi con un opuscolo diffuso in 20mila copie presso gli infopoint turistici della Valle.

*“Anche quest’anno torniamo a omaggiare il nostro territorio di cui la Bresaola della Valtellina IGP è diretta espressione – afferma **Franco Moro, Presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** - Il legame con il territorio è quello che il Consorzio sta celebrando, costruendo e raccontando da tanti anni e coincide con la missione dell’IGP. Dopo il successo della prima edizione, abbiamo voluto dar vita ad una nuova stagione di ‘Destinazione Bresaola’ per continuare a parlare di territorio ma in senso più ampio. La vera novità è che abbiamo dato vita a un’attivazione pragmatica sul territorio, i turisti avranno modo di gustare gli spuntini ideati dagli Chef, in vendita presso una rete di partner tra ristoratori, bistrot ed enoteche. Ogni spuntino sarà personalizzato grazie a un pack e una card con l’immagine della campagna e la call to action a condividere sui social la propria esperienza di bresaola e territorio. Ed è la prima volta in assoluto che lo facciamo, certi che desterà interesse”.*

LA VERA NOVITÀ DI QUEST’ANNO, L’ATTIVAZIONE SUL TERRITORIO CON LA RETE DI PARTNER RISTORATORI

Oltre ai tre Chef che hanno ideato i loro spuntini, il Consorzio ha attivato una rete di partner sul territorio della provincia di Sondrio, tra ristoranti, osterie, enoteche, bistrot, bar e gastronomie. Ecco l’elenco (per il dettaglio e il nome degli spuntini originali vd. Focus 1):

1. **Hotel Crimea - Il Locale risto-crotto-bar - Viale Pratogiano, 16 | Chiavenna**
2. **Caffè Bistrot Mastai - Piazza Donegani, 4 | Chiavenna**
3. **Eden Ristorante della Pizza - Via Bernasconi, 60 | Cosio Valtellino**
4. **Antica Osteria Rapella 1886 - Via Margna, 36 | Morbegno**
5. **Café Felix - P.zza Garibaldi, 19 | Sondrio**
6. **Peter Food and Wine Bar - Via Stelvio, 51 | Sondrio**
7. **Trattoria Olmo - Piazza Cavour, 13 | Sondrio**
8. **Cucina Yugen - Via C. Battisti, 4 | Sondrio**
9. **Zenith Centro della Montagna - Via Vanoni, 38 | Caspoggio**
10. **Le Rocce Market - Via Stazione, 1 | Poggiridenti**
11. **Ristorante Parravicini - Piazza Parravicini, 1 | Tirano**
12. **Vineria Tirano - Via XX Settembre, 25 | Tirano**
13. **Hotel Sassella - Ristorante JIM - Via Roma, 2 | Grosio**
14. **Bistrot Bormio Terme - Via Stelvio, 14 | Bormio**
15. **Le Corti - Via Milano, 60 | Bormio**
16. **Sunny Valley Mountain Lodge - Località Vallalpe, Santa Caterina, Valfurva**

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.calò@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.