

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP IL SALUME TIPICO AMATO DA 38 MILIONI DI ITALIANI A EXPO DUBAI 2020

Il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina sarà ospite della Regione Lombardia, presso l'Hotel InterContinental di Dubai, nell'ambito di una convenzione attivata con la Fondazione Politecnico di Milano, in qualità di ambasciatore del made in Italy

La sua origine si perde nella notte dei tempi: **nota già all'epoca in cui Leonardo Da Vinci dipingeva la Gioconda**, la sua genesi è antecedente ed è da congiungersi alla tradizione tipica dei territori alpini di conservare le carni mediante salatura ed essiccazione. Negli ultimi 20 anni, il suo gradimento è aumentato in modo costante ed esponenziale, elevandosi **da salume tipico a eccellenza di largo consumo, amato in Italia e all'estero. Oggi la Bresaola della Valtellina IGP è un piacere alla portata di tutti**: solo nel nostro Paese è **amata e consumata abitualmente da 38 milioni di italiani**. Mentre all'estero, solo nel 2020, sono state consumate 900 tonnellate di prodotto certificato: piace in Europa (Francia, Germania, UK, Spagna, Danimarca e Svezia tra i principali mercati di sbocco) ma anche in Canada, Svizzera, Emirati Arabi, Qatar, Armenia, Macedonia, e altri ancora fino ad Hong Kong.

I motivi del suo successo sono tanti. Gli appassionati sono stati sedotti dal mix di ingredienti che caratterizzano questo **prodotto tipico, unico e inimitabile, garantito dal 1996 dal marchio comunitario IGP**: dalla qualità della carne utilizzata alla sicurezza dell'attento processo con cui viene prodotta, fino al suo sapore e alla sua leggerezza. Un connubio unico di conoscenze, tradizione familiare e storia di un territorio di cui è diretta espressione: oggi chi dice Valtellina dice bresaola, hanno in comune persone, tradizione, cultura e storia. Un legame sempre più apprezzato che posiziona la Valtellina tra le mete turistiche di tendenza. **Perché anche il turismo gastronomico riveste un ruolo fondamentale nella conoscenza: le presenze straniere in Valtellina sono quasi raddoppiate negli ultimi 10 anni**, con un impatto direttamente proporzionale sull'export di Bresaola.

Proprio per omaggiare il legame indissolubile tra la Valtellina e il salume tipico IGP, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina ha lanciato nel 2021 **la campagna "Destinazione Bresaola"**, che continuerà anche nel 2022 con la seconda edizione.

La zona tipica di produzione di questo salume è 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 della Valtellina IGP. 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 Brevia, la tipica brezza che risale dal Lario (Lago di Como), generando un clima ideale per la graduale stagionatura della Bresaola, ottenendo un prodotto conservabile anche mediante una salatura contenuta e perciò morbido e moderatamente sapido, il cui gusto unico lo rende versatile e adatto a tante diverse preparazioni, e le cui caratteristiche nutrizionali lo rendono adatto all'interno di un regime alimentare di chiama la forma e lo sport.

Per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP vengono utilizzati solo tagli di prima categoria, i

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazza, 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.

più pregiati e teneri, tratti esclusivamente dalla coscia di bovini di razze selezionate, preferibilmente allevati all'aperto e al pascolo e nutriti con alimenti selezionati. È una scelta di qualità che contribuisce ad assicurare carni migliori, sia dal punto di vista organolettico che nutrizionale, caratterizzando il prodotto e rendendolo ideale per tutta la famiglia, ottimo in purezza e versatile in cucina, adatto a diverse preparazioni: dalla pausa pranzo in ufficio o in smartworking, a una cena a frigo vuoto, una ricetta fantasiosa, un piatto leggero e nutriente adatto a tutte le fasi di crescita.

IGP, GARANZIA DI QUALITÀ E MADE IN ITALY

Ogni produttore ha la sua ricetta segreta che rende unico il proprio prodotto, ma c'è una caratteristica comune: il marchio di qualità. **Dal 1996 la vera Bresaola della Valtellina è garantita dall'IGP**, utilizzato esclusivamente dalle aziende certificate della Provincia di Sondrio, che si attengono al rigoroso Disciplinare di Produzione. **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.** Il documento ufficiale, che si compone di 8 articoli (denominazione, zona di produzione, materie prime, metodo di elaborazione, stagionatura, caratteristiche, controlli, designazione e presentazione) individua le caratteristiche di composizione e di lavorazione, con il compito di tutelare l'identità e la tipicità artigianale del prodotto, anche nei processi di produzione su scala industriale. Il controllo è realizzato a più livelli: quello svolto dalle autorità sanitarie, l'autocontrollo del produttore e il controllo dell'Ente terzo di certificazione e sorveglianza indipendente. Se non vengono rispettati tutti i requisiti previsti la Bresaola viene declassata e non può essere messa in commercio con la denominazione Bresaola della Valtellina IGP, che oggi rappresenta un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, contribuendo al prestigio del Made in Italy in tutto il mondo.

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA: UN RUOLO IN EVOLUZIONE

Il successo della Bresaola della Valtellina IGP è legato indissolubilmente all'attività svolta **dall'omonimo Consorzio di Tutela**. Costitutosi il **23 maggio 1998**, e riconosciuto dal **MIPAAF** con Decreto ministeriale nel 2004, il Consorzio ha seguito il complesso e rigoroso iter di attuazione del marchio IGP ed è nato con l'obiettivo di promuovere e valorizzare, vigilare sulla denominazione e sul prodotto, nella tutela di produttori e consumatori. Ed opera in sintonia con il territorio tipico di produzione. Il Consorzio, infatti, è inserito all'interno della proposta territoriale, agroalimentare e turistica, a supporto dei produttori, dislocati nella provincia di Sondrio. Nel corso di questi 20 anni, il ruolo è cresciuto abbracciando competenze sempre più ampie, di pari passo con l'incremento di notorietà della Bresaola della Valtellina IGP, promuovendo con iniziative a tutto tondo il valore del prodotto, proteggendolo da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione tutelata. Inoltre, offre un servizio di formazione e aggiornamento continuo alle aziende, cura le relazioni con le Istituzioni e gestisce le proposte di modifica al Disciplinare.

Per tutte le informazioni relativa al prodotto e al Consorzio:

<http://www.bresaolavaltellina.it/>

<https://www.facebook.com/BresaoladellaValtellinaIGP>

<https://www.instagram.com/bresaoladellavaltellinaigp/>

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazza, 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.

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
consorzio tutelabresaolavaltellina@pec.it

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