



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.

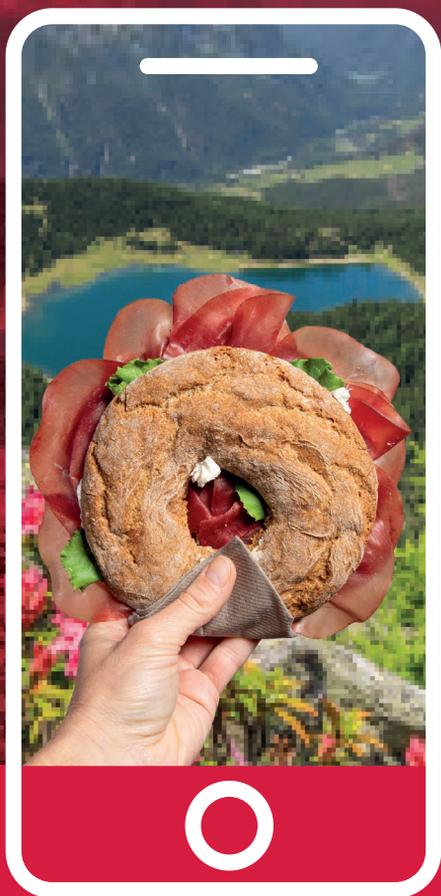
Visitando i suggestivi borghi o durante le passeggiate
in mezzo alla natura, potrai assaporare i nostri **spuntini**
in versione “**al cartoccio**”, golosi, comodi
e, perché no, anche **instagrammabili**.

Cosa c'è di meglio che vivere l'esperienza
di un prodotto locale, gustato nel suo luogo d'origine?

Immortalarne il ricordo “culinario”,
davanti a uno sfondo da sogno.

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





Diventa protagonista, dacci una mano: la tua!

Lasciati guidare dall'acquolina,

scegli uno dei nostri spuntini,

inquadralo davanti al paesaggio che ti piace,

scatta ... posta.

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

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.



1. Hotel Crimea - Il Locale risto-crotto-bar

Chiavenna | www.hotelcrimea.net

2. Caffè Bistrot Mastai | Chiavenna | www.mastai.it

3. Eden Ristorante della Pizza | Cosio Valtellino

www.ristorantepizzeriaeden.com

4. Antica Osteria Rapella | Morbegno

www.anticaosteriarapella.com

5. Café Felix | Sondrio | www.grandhoteldellaposta.eu

6. Peter Food and Wine Bar | Sondrio

www.peterfoodwine.it

7. Trattoria Olmo | Sondrio | www.iolmo.it

8. Cucina Yugen | Sondrio | www.cucinayugen.it

9. Zenith Centro della Montagna | Caspoggio

www.centrodellamontagna.com

10. Le Rocce Market | Poggiridenti

www.leroccemarket.it

11. Ristorante Parravicini | Tirano

www.ristoranteparravicini.it

12. Vineria Tirano | Tirano

www.vineriatirano.com

13. Hotel Sassella - Ristorante JIM | Grosio

www.hotelsassella.it

14. Bistrot Bormio Terme | Bormio

www.bormioterme.it/bar-e-ristoranti/bistrot-di-bormio-terme.html

15. Le Corti | Bormio

www.facebook.com/lecortibormio

16. Sunny Valley Mountain Lodge

Santa Caterina Valfurva | www.sunnyvalley.it



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.



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.





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 Télin

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 nocciole 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.



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.





PSR LOMBARDIA
2014 2020 L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



Regione
Lombardia

Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

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



GRUPPO DI AZIONE LOCALE VALTELLINA:
VALLE DEI SAPORI 2014 - 2020 S.C. A R.L.



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