

FOCUS 1

GLI ABBINAMENTI CON LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP PER IL “PERFECT MATCH” CROMATICO ED EMOTIVO

Abbinare la **Bresaola della Valtellina IGP** è un’arte che incontra molti alleati in diverse categorie di alimenti. Sul piano cromatico, ci si può sbizzarrire dando spazio alla fantasia negli **accostamenti con il suo rosso intenso** che, nella cromoterapia, è **sinonimo di forza, sicurezza e ottimismo**. Ecco alcune suggestioni cromatiche per il **“perfect match” emozionale**.

#1 ARANCIONE/GIALLO, MIGLIORA LA PERCEZIONE DI BENESSERE E DI SPERANZA

Assolutamente da provare il match tra il rosso della Bresaola della Valtellina IGP e il giallo della **frutta esotica**. L’**ananas** crea un equilibrio interessante mentre il **mango** a perfetta maturazione regala note fresche e dolci. Accostamento più intraprendente quello con **l’arancia, il caco, l’albicocca, il melone**. Con una grattugiata di **tuorlo d’uovo sodo**, non solo genera un piacevole effetto estetico a contrasto, ma anche dolcezza e sapidità che ricordano sentori di spezie.

#2 ROSSO, IL COLORE DELLA FORZA CONTRO MALINCONIA E INSIKUREZZA

Per gli amanti del ton sur ton, tripudio di rosso con **Bresaola della Valtellina IGP e pomodorino, melagrana o bacche rosse**. Con i loro profumi dolci e decisi, si uniscono alla delicata freschezza delle spezie del salume esaltandone la varietà e la complessità. Ricordate però: la frutta deve essere alla giusta maturazione, così da esaltare la delicatezza della Bresaola della Valtellina IGP.

#3 VERDE? È ANTISTRESS ED È UN OTTIMO ALLEATO PER RITROVARE CALMA E AUTONOMIA

Tutto l’universo ‘veg’ si sposa naturalmente con la Bresaola della Valtellina IGP. Basta fare attenzione alle proporzioni. Che siano **avocado, zuccina, erbetta e spinaci** ogni accostamento è promosso. Ma l’abbinamento degli abbinamenti inediti nelle verdure è con il **finocchio**, che con il suo profumo delicato, leggermente balsamico, si accompagna a meraviglia con la bresaola.

#4 BLU: VALIDO ALLEATO IN CASO DI STRESS, INSONNIA, NERVOSISMO

L’accostamento rosso/blu crea un mix di emozioni positive in grado di contrastare malinconia, stress, insonnia e nervosismo. Quindi via libera a Bresaola della Valtellina IGP e **melanzane, ribes, radicchio, more, prugne**. In ultimo i fichi secchi: questa è la vera sorpresa, la vera esperienza. Un frutto dolce e delicato, che esalta l’aromaticità del salume tipico certificato.

#5 BIANCO, SIMBOLEGGIA LA PACE, L’ONESTÀ E LA LUCIDITÀ

Il pane bianco da solo con la Bresaola della Valtellina IGP, la valorizza al massimo. Ma vale lo stesso anche per i formaggi: perfetto il **Valtellina Casera stagionato, il formaggio di capra, il Bitto** (con parsimonia, per non coprire il gusto della bresaola), **lo Scimudin**, formaggio fresco a pasta molle a breve stagionatura. Da provare anche con la **mozzarella di bufala**: la sostiene alla perfezione, senza coprirlo. Un matrimonio inaspettato.

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.

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 6518331 – f.parravicini@inc-comunicazione.it

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.