

## Focus 2

### Assaggio e abbinamenti: 10 cose da sapere sulla Bresaola della Valtellina IGP

#### #1 Santa Bresaola

Per riconoscere la qualità del prodotto, si consiglia di assaggiare la Bresaola della Valtellina IGP al naturale, cioè senza condimenti. In questa modalità, spesso completata da riccioli di burro al ginepro e pane di segale, viene definita 'Santa'.

#### #2 Cottura: in dirittura

Se utilizzata in qualche ricetta, è bene aggiungere la Bresaola della Valtellina IGP solo a fine cottura, proprio in dirittura d'arrivo, per non alterarne sapore e profumo, lasciando il più possibile invariata anche la consistenza. L'aggiunta su una pizza per esempio? Al momento dell'uscita dal forno.

#### #3 Limone: l'errata convinzione

Diciamolo chiaro, e una volta per tutte. Il succo di limone direttamente sulla bresaola tende a ossidarla, provocando un effetto 'cotto'. Limone sì, quindi, ma in una delicata emulsione con olio e pepe - una citronette, insomma, parente stretta della vinaigrette - oppure sulla verdura d'accompagnamento.

#### #4 Vino: lei rossa, lui bianco (o magari rosé)

Se in genere è vero che il vino deve seguire il colore del cibo, per la Bresaola della Valtellina IGP non è così. L'abbinamento giusto, infatti è con vini bianchi, sapidi e con un buon grado di acidità, oppure con spumanti o rosé. È un salume delicato e un vino rosso intenso ne coprirebbe il sapore. Se proprio deve essere rosso, che sia anch'esso delicato.

#### #5 Spessore della fetta: più snella, più buona

Anche la forma è sapore. La fetta deve essere gustata sottile, con uno spessore di massimo 0,6-0,8 mm. Solo così morbidezza e fragranza della Bresaola della Valtellina IGP riveleranno al palato il massimo delle loro potenzialità. Come al solito, però, ci vuole misura, e fette troppo sottili sono di difficile utilizzo in cucina.

#### #6 Stagionare, ma senza esagerare

Altri salumi, come il prosciutto crudo, richiedono una lunga stagionatura. Invece la Bresaola della Valtellina IGP va consumata giovane, da un minimo di quattro a un massimo di otto settimane di stagionatura. Solo così presenterà il suo tipico rosso intenso, un delicato profumo di spezie e un lieve sentore di carne stagionata. Più si stagiona, invece, e più si scurirà e si accentueranno le note speziate e la sapidità.

#### #7 Lattosio? Anche no...

La Bresaola della Valtellina IGP non contiene lattosio. È una scelta specifica dei produttori, sancita in modo netto dal Disciplinare di produzione. L'assenza di lattosio è però garantita esclusivamente per il prodotto con Indicazione Geografica Protetta non per la comune bresaola. Quindi attenzione all'etichetta.

#### #8 Conservare bene (ma mangiare è meglio)

Per conservare intatte le caratteristiche organolettiche, la bresaola affettata va consumata il prima possibile. Meglio entro le 24 ore, se non è possibile conservarla in frigo in un contenitore chiuso. Se invece parliamo di trancio, è possibile conservare il salume in frigo - tra 0 e 4° C - avvolto in un canovaccio, ricoprendo la superficie di taglio con una pellicola per alimenti che ne eviti l'ossidazione.

#### CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Via Piazza, 23 - 23100 Sondrio  
T +39 0342 201 984  
[info@bresaoladellavaltellina.it](mailto:info@bresaoladellavaltellina.it)  
[consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it](mailto: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.

### **#9 Il gusto della morbidezza**

Come riconoscere la Bresaola della Valtellina IGP? Dalla sua tenerezza. Durante la masticazione offre al palato una consistenza gradevolmente morbida, mai gommosa o plastica, e una struttura per niente fibrosa. Dopo l'assaggio, la bocca deve rimanere pulita, con una leggera persistenza di speziato e di carne stagionata. E il desiderio di mangiare un'altra fetta.

### **#10 Sapori forti: vacci piano**

Delicata e raffinata, la Bresaola della Valtellina IGP non ama sapori troppo decisi. Anche con la rucola, quindi, la regola è fare molta attenzione e proporzioni. In questo caso, per non coprirne il sapore, andrebbe considerata una quantità di bresaola verdura quattro/cinque volte superiore alla verdura. Con altri mix "difficili" (peperoni rossi, carciofi) l'abbinamento andrebbe limitato.

**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.**

### **CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA**

Via Piazzini, 23 - 23100 Sondrio  
T +39 0342 201 984  
[info@bresaoladellavaltellina.it](mailto:info@bresaoladellavaltellina.it)  
[consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it](mailto: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.