

**È BOOM DEI CIBI TIPICI: PER 1 ITALIANO SU 2 TRAMANDANO L'IDENTITÀ LOCALE
"DESTINAZIONE BRESAOLA" II° EDIZIONE LANCIA GLI SPUNTINI SALATI IN CHIAVE "ON THE GO"
QUESTA ESTATE IN VALTELLINA VINCE LA RISCOPERTA DELLO STREET FOOD DELLA MEMORIA**

Mangiare tradizione per assaporare memoria: per gli italiani in vacanza, il trend di quest'anno è la scoperta dei cibi locali con una storia da raccontare. Per 3 italiani su 10 (soprattutto i Millennials) la cucina tipica locale si degusta alternando un pasto completo a tanti spuntini tipici, con finger food in movimento. Il must è lo spuntino salato da assaporare immersi nella natura, contemplando un monumento o una bellezza architettonica. Una ricerca Doxa indaga la passione degli italiani per gli spuntini salati della tradizione rivisitati in chiave contemporanea. Dopo il successo dello scorso anno, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina presenta la nuova edizione della campagna "Destinazione Bresaola": tre spuntini della tradizione rivisitati in versione fusion "on the go" con la Bresaola della Valtellina IGP e quattro card da collezionare. La campagna vive sul territorio a luglio attraverso una rete di partner tra bistrot, enoteche e ristoranti

Un territorio unico al mondo, fatto di bellezze naturali e artistiche, borghi storici e panorami mozzafiato che la rendono tra le aree geografiche più affascinanti del nostro Paese, nonché meta turistica gettonata ormai da diversi anni. Ma non solo, **la Valtellina è anche culla di una tradizione gastronomica ultrasecolare**, le cui radici sono da ricercare nella memoria più lontana. Alcune sono tuttora inedite, come l'abitudine già in uso anticamente di suddividere i pasti in tanti spuntini da consumare all'aperto e in compagnia, tra i pascoli e i campi, e che oggi con lo street food incontra il favore dei Millennials. Uno scrigno di abitudini conviviali legate alla vita di montagna ancora tutte da scoprire che rispondono alla passione degli italiani per i cibi della tradizione con una storia da raccontare.

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**. Un altro fattore di attrazione è la varietà territoriale ed enogastronomica del nostro Paese: **per 4 italiani su 10 (38%) la cucina locale è sempre diversa, a seconda della cultura e della tradizione del territorio** e per il 33% parla di autenticità, in quanto specchio della memoria locale. Come a dire, si mangia tradizione assaporando memoria. 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 per lanciare la seconda edizione di "Destinazione Bresaola"**. La campagna quest'anno vive sul territorio con **l'interpretazione in chiave contemporanea e street food, di tre ricette della tradizione con la Bresaola della Valtellina IGP, a cura di tre chef d'elezione valtellinesi**, da gustare in movimento.

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

Per gli italiani il desiderio di scoprire i piatti della memoria locale cresce, ed 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.

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

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

Dopo il successo della prima edizione, che ha registrato **oltre 100mila condivisioni sui social** da parte dei turisti geolocalizzati in Valtellina nei mesi estivi e la **distribuzione in circa 40 touchpoint** turistici locali della Guida Pocket, per la nuova edizione 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 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**, gli spuntini saranno **proposti da un gruppo selezionato di bistrot, vinerie e ristoranti in un pack personalizzato insieme a delle card da collezione**. Campagna, spuntini e luoghi di degustazione saranno **promossi con un opuscolo diffuso in 20mila copie presso gli infopoint turistici della Valle**.

C'ERA UNA VOLTA LO STREET FOOD SULLE ALPI: IN VALTELLINA, UN RITUALE GIÀ IN USO NEL NOVECENTO

Oggi sappiamo che i Millennials amano destrutturare il pasto mangiando street food e spuntini salati all'aria aperta nel corso della giornata, passeggiando al parco, in movimento e senza l'utilizzo di un tavolo e una sedia. Sappiamo anche che amano lo street food e per loro è sinonimo di condivisione. Cosa c'entra la Valtellina? C'è un trait d'union con la tradizione dei pasti nella valle, tanto da poter quasi sostenere che **i valtellinesi sono stati tra gli antesignani dello street food in compagnia**, anche se in maniera del tutto inconsapevole. Basta fare un passo indietro di appena qualche secolo e partire da una premessa. La provincia di Sondrio non comunica direttamente con la pianura padana, ma hanno il loro sbocco sul lago di Como, mezzo di transito ma anche barriera a facili rapporti. Proprio la collocazione geografica e la connotazione di una popolazione transumante, la mancanza di fenomeni immigratori notevoli ed un lungo perdurare di situazioni d'indigenza hanno costretto gli abitanti ad un consumo di prodotti “poveri” che ancora oggi rappresentano un tratto distintivo della cucina tipica valtellinese. Questa condizione di apparente “isolamento” ha costretto la comunità a condividere quelle poche risorse che la terra concedeva, rappresentando, per certi versi, l'archetipo del principio attuale di “sharing” (vd. Focus 1).

*“Proprio perché l'alimentazione era semplice e frugale, i pasti erano suddivisi in tanti spuntini da consumare prevalentemente durante le attività quotidiane, il pascolo e il lavoro sui campi - afferma **Rossana Pelliccioni, storica dell'arte valtellinese** - e visto che le case erano disadorne e sprovviste anche di tavoli, la comunità era solita riunirsi in momenti conviviali simili a quelli che oggi conosciamo come aperitivi, nei crotti, soprattutto in estate e al tramonto, portando fagottini e fazzoletti con vino, bresaola, verdure, pane. E ancora, val la pena ricordare una vecchia tradizione, quella del poscéna, una festa tra vicini di casa che avveniva nel dopocena. Ogni partecipante portava un contributo: burro, farina da polenta, formaggio, bresaola e l'ultimo spuntino della giornata diventava una festa accompagnata da organetto e canti”.* Le tradizioni valtellinesi legate alle abitudini gastronomiche, alla condivisione e alla convivialità dei pasti sono un mondo a sé. Oggi, andare alla ricerca della tradizione valtellinese vuol dire far quasi dell'archeologia, scovare nelle valli più appartate usi, costumi e antiche ricette che rappresentano **un bagaglio culturale di cui troviamo traccia in antichi manoscritti e taccuini**. *“La cucina valtellinese è, per lo più, una cucin fatta ‘di niente con niente’, ma è sorprendente scoprire come, in queste condizioni, si sia riusciti a creare con ingegnosità una varietà di piatti oggi molto amati in Italia e non solo”, conclude l'esperta.*

*“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** - un mix di natura, storia, cultura e tradizione che definisce l'identità locale e che vive nel nostro salume tipico. Il legame*

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.

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 di riscontri 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. Come dimostra questa ricerca, ogni territorio è infatti non solo un'esperienza estetica ma è anche testimone di memoria, tradizioni, legami con la storia e le caratteristiche di un popolo. Caratteristiche che oggi sono un valore aggiunto per i turisti. La Valtellina e la Bresaola della Valtellina IGP hanno ancora molto da raccontare".

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 Brega, 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. Ma non solo.

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. 345 651 8331 – 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.