

## Parte la campagna "Destinazione Bresaola" che celebra il legame con il territorio: Questa estate trekking e panini che profumano di una Valtellina inedita (e il 58% dei vacanzieri riportano a casa la bresaola come souvenir)

Chi dice Valtellina dice bresaola, hanno in comune persone, tradizione, cultura e storia. Un legame sempre più apprezzato: aumentano gli italiani che (in vista delle riaperture) pensano a viaggi esperienziali tra natura, sport ed enogastronomia. La Valtellina si posiziona tra le mete turistiche più gettonate. Il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina presenta la nuova campagna "Destinazione Bresaola": una Guida Pocket con 10 percorsi di trekking e 10 panini, guidandoci nell'abbinamento e nell'assaggio del salume tipico amato da 38 milioni di italiani. E una ricerca Doxa indaga il percepito degli italiani sul legame tra la Bresaola e il territorio dove è nata e dove viene prodotta: se per 6 italiani su 10 la Valtellina è sinonimo di enogastronomia, la Bresaola della Valtellina IGP è il prodotto più celebre della zona (78%) e anche il più apprezzato durante il soggiorno in valle (70%).

Il ruolo dell'enogastronomia nel turismo è profondamente cambiato, tanto da essere un driver fondamentale nella scelta di un viaggio. Aumentano gli italiani che (in vista delle riaperture) pensano a viaggi esperienziali tra natura, sport ed enogastronomia. La Valtellina, per le sue caratteristiche, si posiziona tra le mete turistiche di tendenza: è un brand amato ed apprezzato, in Italia e all'estero. Il turismo in valle ha registrato una crescita costante negli ultimi 10 anni. Nel 2019 il boom ha toccato + 18,6 % degli arrivi e +24 % delle presenze (che si attestano a 3.724.98) e, anche in un'estate atipica come quella del 2020, la Valtellina ha vantato, in netta controtendenza, un record di presenze e fatturato (Fonte: elaborazione Polis su rilevazione ISTAT).

Innanzitutto, una premessa non così scontata: la Valtellina è un luogo che gli italiani non solo conoscono ma visitano molto spesso: 6 su 10 ci sono stati almeno una volta di passaggio e 1 su 2 ci ha trascorso una vacanza. Non solo, è molto conosciuta anche da chi di non ci è mai stato (solo l'8% non ne ha mai sentito parlare). Lo svela la ricerca "Bresaola della Valtellina IGP anima del suo territorio", realizzata dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina in collaborazione con Doxa, svolta a febbraio su un campione di 1000 persone tra i 18 e i 74 anni. Due le attività preferite durante le vacanze in Valtellina che restano nella memoria dei turisti: lunghe passeggiate nella natura (80%), e la degustazione di prodotti tipici enogastronomici (74%). È la Bresaola della Valtellina IGP è il prodotto più noto (conosciuto da 8 italiani su 10: il 78%). È inoltre il prodotto che meglio si identifica con il territorio. Gli italiani riconoscono il legame tra Valtellina, enogastronomia e la Bresaola della Valtellina IGP. Durante un soggiorno in valle la Bresaola IGP è il prodotto tipico più apprezzato: il preferito da 7 italiani su 10. Non solo, il 58% di chi torna dalle vacanze la riporta a casa come souvenir.

## "DESTINAZIONE BRESAOLA": LA GUIDA POCKET CON 10 PERCORSI DI TREKKING E 10 SFIZIOSI PANINI

Proprio per omaggiare il legame indissolubile tra la Valtellina e il salume tipico IGP amato da 38 milioni di italiani, il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina IGP ha realizzato "Destinazione Bresaola", la campagna che vivrà sul territorio per tutto il mese di luglio attraverso una guida pocket: 10 percorsi di trekking (di diverse difficoltà e durata ma adatti a tutti) tra la Valtellina e la Valchiavenna in abbinamento a 10 sfiziosi panini (vd. focus 1), firmati dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina e resi vivi e immortalati dal foodblogger Alex Li Calzi, da mettere nello zaino e assaporare ammirando le cime, i laghi e l'atmosfera, circondati dai profumi e dai colori unici delle Alpi. Dieci sperimentazioni adatte a tutti i palati e a tutti i piedi, tutte da gustare tra una pausa e l'altra nella cornice dei paesaggi mozzafiato di questa valle. Dai Colli di Teglio a Grosio e Grosotto, passando per l'Anello alle pendici per la Reit e Alpe Prabello, grazie alla guida i visitatori potranno andare alla scoperta di insoliti luoghi, tra i più suggestivi della zona e tra i



meno noti ai turisti, a cui **associare un panino con la bresaola in abbinamento agli altri prodotti del territorio ma non solo**, proprio a dimostrazione del legame con il territorio ma anche della modernità trasversale di questo salume tipico.

Dal **panino "Alpe Granda"** (con Bitto giovane, pomodoro ramato, Bresaola della Valtellina IGP e pane rustico) che porta il nome dall'omonima cima a quota oltre 1700 metri, al "**Trela**" (Valtellina Casera giovane, insalata variegata, mela golden a fette sottili, Bresaola della Valtellina IGP, pane di segale) che è un tributo alla bellissima Val Trela, **l'insostituibile compagna d'avventura,** pronta a rifocillarci tra una pausa e l'altra, è la Bresaola della Valtellina IGP, salume tipico, anima del suo territorio, ideale da assaporare all'aria aperta.

I percorsi sono stati realizzati sotto la guida di Luca Bonetti (esperto del territorio, guida turistica e presidente dell'Associazione Guide di Valtellina), con il supporto delle comunità montane che ospitano e promuovono i percorsi sulla piattaforma <u>Valtellinaoutdoor.it</u>. Grazie ad un accordo del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina con partner, la guida verrà distribuita in 25mila copie presso i principali punti di contatto turistici: infopoint turistici, alberghi, botteghe, salumerie, terme.

## BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP: DOPO IL SOGGIORNO IN VALLE, 6 ITALIANI SU 10 LA AMANO DI PIÙ

La Bresaola della Valtellina IGP ha un'alta notorietà in generale: addirittura il 91% degli intervistati si dichiara un intenditore. Chi è stato in Valtellina afferma che degustarla in valle ha favorito una migliore conoscenza del prodotto certificato: 6 italiani su 10 hanno scoperto nuove sfumature dal gusto inconfondibile, mentre 1 su 2 ha percepito tutta la tradizione e la tipicità della Bresaola IGP, e 1 su 3 ha vissuto un'esperienza forte di territorio. Per quanto riguarda i luoghi di degustazione, chi è stato in Valtellina afferma di averla assaporata prevalentemente al ristorante per un pasto slow (62%), in bottega o direttamente nel luogo di produzione (46%) in un rifugio durante un'escursione (46%), scoprendo più declinazioni possibili per degustarla. In ultimo: dopo un viaggio in Valtellina quasi 6 italiani su 10 (58%) dichiarano di consumare Bresaola IGP con maggior frequenza rispetto a prima.

"Questa campagna è un omaggio al 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 con il territorio è quello che il Consorzio sta celebrando, costruendo e raccontando da tanti anni e coincide con la missione dell'IGP. Sapere che gli italiani riconoscono il valore di questo legame e dell'IGP è motivo di orgoglio ed è una cosa positiva scoprire che chi viene in Valtellina e assaggia la bresaola IGP nel suo luogo di produzione, scopre in maniera più forte tutto quello che c'è dietro il nostro prodotto, diventando un consumatore più affezionato. Oggi, dopo un anno non facile per il nostro comparto, che, come tanti altri settori, ha risentito della pandemia, siamo qui tenaci e proattivi, pronti ad assecondare con la nostra attività, i primi segnali di ripresa, confidando nel fatto che il turismo ritorni a stimolare lo sviluppo economico, sociale e culturale del nostro territorio. È una campagna che guarda al futuro con ottimismo e determinazione e appena sarà possibile allentare le misure di restrizione e stabilizzare le riaperture, anche i consumi di bresaola torneranno a crescere, vista la fiducia e l'apprezzamento che il consumatore riserva al nostro prodotto unico nel suo genere".

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 Breva, 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.

## CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA





Durante gli ultimi 12 mesi, caratterizzati dai vari lockdown e limitazioni ai pasti fuori casa, il consumo di Bresaola della Valtellina IGP è aumentato per il 19% degli intervistati (e per il 29% dei più giovani), contro il 72% per cui il consumo di prodotto certificato è rimasto comunque invariato. Tra i suoi plus, due costanti particolarmente apprezzate dal consumatore: la praticità e la velocità con cui si può preparare un pasto (56%), leggera e proteica è adatta ad uno stile di vita sedentario causato dallo smartworking (48%).

Per quanto riguarda le modalità di consumo, per 7 italiani su 10 la Bresaola della Valtellina IGP è protagonista di un piatto unico, a cui fa seguito l'antipasto (37%) o il panino (35%). 1 italiano su 2 (51%) dichiara di mangiarla almeno una volta a settimana. Tra le situazioni di consumo, in vetta ci sono le calde giornate estive per avere un piatto fresco (64%) mentre il secondo in ordine di frequenza è la volontà di mangiare qualcosa di leggero (53%). Altre motivazioni per cui si mangia il salume sono riconducibili alla velocità con cui si può mangiare un alimento che sia gustoso (35%) o legate all'idea di un prodotto sano (24%), magari durante una dieta (21%) o per chi pratica sport (19%).

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