

BUON COMPLEANNO CONSORZIO!
IL CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA COMPIE 20 ANNI
E CELEBRA IL SALUME TIPICO AMATO DA 42 MILIONI DI ITALIANI.
NEL 2017 CRESCONO PRODUZIONE (+2,4%) ED EXPORT (+1,2%)

In 20 anni, da quando è nato il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, i suoi consumi sono aumentati del 45%. E se oggi mangiano Bresaola della Valtellina IGP 8 italiani su 10, è anche vero che negli ultimi 10 anni è quasi raddoppiato il turismo straniero in Valtellina, proprio da quei Paesi in cui questo prodotto è più amato. Franco Moro: "Orgogliosi di questo traguardo, la Bresaola della Valtellina IGP è un volano per il territorio e ambasciatore della qualità valtellinese, con enormi margini di sviluppo in Italia e all'estero". Il nutrizionista Michelangelo Giampietro e il sociologo dei consumi Mauro Ferraresi indagano i motivi del successo del salume tradizionale amato anche dai Millennials.

Tipicità, tradizione, qualità, sicurezza e garanzia del marchio IGP: un connubio vincente che ha conquistato **42 milioni di Italiani**. Continuano a crescere i consumi di **Bresaola della Valtellina IGP (+45% dal 2000)**. Un risultato che il **Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** celebra in occasione dei suoi **20 anni**. Dal 23 maggio 1998, data dell'istituzione del Consorzio, il gradimento degli Italiani è aumentato in modo costante ed esponenziale, elevando il salume da prodotto tipico a eccellenza di largo consumo, amato in Italia e all'estero. La ricorrenza è l'occasione ideale per conoscere meglio il lavoro svolto in questi anni, in favore della promozione e della valorizzazione del prodotto e della soddisfazione del consumatore, nell'ottica della trasparenza.

E anche il 2017 si è chiuso con un trend positivo dei volumi complessivi. La **produzione** totale registrata nello scorso anno ammonta a circa **13.000 tonnellate di prodotto** (pari a circa il 61% del totale di Bresaola prodotta dalle aziende certificate), con una crescita di consumo del **+2,4% rispetto al 2016**. Il consumo in vaschetta copre quasi la metà della produzione, confermandosi la tendenza emergente. In totale, i produttori hanno avviato all'IGP 34.000 tonnellate di carne bovina, di cui oltre il 90% di taglio punta d'anca. *"Questi numeri spiegano perché 20 anni fa è stata fatta la scelta giusta – dichiara **Franco Moro, Presidente del Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina** – Con il nostro disciplinare, certificato dal marchio IGP, siamo riusciti a perpetuare passione, amore per il territorio e a comunicarlo con trasparenza verso il consumatore. E ci sono enormi margini di sviluppo, specie fuori dall'Italia. L'export oggi rappresenta oltre il 9% del totale e la percentuale tenderà a crescere. Attivare nuovi sbocchi e rendere questo prodotto un ambasciatore della qualità valtellinese, soprattutto in ambito extra UE, è una priorità per i produttori".*

EXPORT E TURISMO: UNA STORIA D'AMORE

Sul totale di Bresaola della Valtellina IGP prodotta nel 2017, l'**export** rappresenta il **9,2% (+1,2% rispetto al 2016)**. La Bresaola IGP piace in Europa (Francia, Germania, UK, Spagna, Danimarca e Svezia tra i principali mercati di sbocco) ma anche in Canada, Svizzera, Emirati Arabi, Qatar, Armenia, Macedonia, e altri ancora fino ad Hong Kong. Anche il turismo gastronomico riveste un ruolo fondamentale: le presenze straniere in

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Piazza Cavour, 21 - 23100 Sondrio
T +39 0342 212736 - F +39 0342 515326
info@bresaoladellavaltellina.it
consorziotutelabresaolavaltellina@pec.it

C.F./P.IVA e n. iscrizione al Registro
delle Imprese di Sondrio n. 00735490146
Fondo Consortile € 41.316,48 i.v.

Valtellina sono quasi raddoppiate negli ultimi 10 anni, con un impatto direttamente proporzionale sull'export di Bresaola. In 10 anni sono raddoppiati tanto l'export di Bresaola della Valtellina IGP quanto i flussi turistici nella Valle (da 594mila presenze nel 2006 a 960mila nel 2017ⁱ).

MAURO FERRARESI: IL SALUME LEGGERO AMATO E “CONDIVISO” DAI MILLENNIALS

Secondo un'indagine condotta dal Censis, tra i Millennials si registra il picco dei consumatori abituali del comparto, il 67%. Secondo **Mauro Ferraresi, sociologo dei consumi e docente allo IULM**, è segno di come la Bresaola della Valtellina IGP ha saputo cavalcare i trend del nostro tempo e conquistare le preferenze degli italiani. I Millennials amano un cibo salutare, light e bello anche da fotografare e condividere. Abituati a navigare in rete e consultare fonti di informazione, rivolgono grande attenzione alla qualità e alle proprietà salutari e nutrizionali degli alimenti, orientando gli acquisti. E la Bresaola della Valtellina, per le sue peculiarità, è in grado di competere su tutti questi fronti. In più, è un prodotto tipico, espressione di una antica tradizione e di un territorio con cui si identifica; è l'unico salume di manzo garantito dal marchio IGP apprezzato anche nel contesto di culture e religioni diverse.

MICHELANGELO GIAMPIETRO: BRESAOLA IDEALE PER SPORTIVI, BAMBINI E OVER 65

L'aspetto nutrizionale è un altro degli elementi di successo della Bresaola della Valtellina IGP, che può essere inserita in una dieta equilibrata anche per chi ha esigenze diverse. *“Chiamare la Bresaola della Valtellina semplicemente “salume” non le rende giustizia – afferma Michelangelo Giampietro, medico specialista in Scienza dell’Alimentazione e in Medicina dello Sport e docente di “Alimentazione, nutrizione e idratazione” presso la Scuola dello Sport CONI Roma - È il salume più povero di grassi, ma nutrizionalmente bilanciato perché ricco di proteine, sali minerali e vitamine. La sua alta digeribilità lo rende ideale per una dieta ipocalorica e per chi ama la leggerezza senza rinunciare al gusto. Perfetto per sportivi, bambini e per gli over 65. Inoltre, non tutti sanno che è una buona fonte di Triptofano, l'amminoacido essenziale che produce serotonina, contribuendo al miglioramento di umore, concentrazione e memoria”.*

CONSORZIO DI TUTELA BRESAOLA DELLA VALTELLINA: UN RUOLO IN EVOLUZIONE

Il successo della Bresaola della Valtellina IGP è legato indissolubilmente all'attività svolta dall'omonimo Consorzio di Tutela. Costitutosi il **23 maggio 1998**, e riconosciuto dal **MIPAAF** con Decreto ministeriale nel 2004, il Consorzio ha seguito il complesso e rigoroso iter di attuazione del marchio IGP ed è nato con l'obiettivo di promuovere e valorizzare, vigilare sulla denominazione e sul prodotto, nella tutela di produttori e consumatori. Ed opera in sintonia con il territorio tipico di produzione. Il Consorzio, infatti, è inserito all'interno della proposta territoriale, agroalimentare e turistica, a supporto dei produttori, dislocati nella provincia di Sondrio. Nel corso di questi 20 anni, il ruolo è cresciuto abbracciando competenze sempre più ampie, di pari passo con l'incremento di notorietà della Bresaola della Valtellina IGP, promuovendo con iniziative a tutto tondo il valore del prodotto, proteggendolo da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio della denominazione tutelata. Inoltre, offre un servizio di formazione e aggiornamento continuo alle aziende, cura le relazioni con le Istituzioni e gestisce le proposte di modifica al Disciplinare.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis

Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò

Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

IGP, GARANZIA DI QUALITA' E MADE IN ITALY

Ogni produttore ha la sua ricetta segreta che rende unico il proprio prodotto, ma c'è una caratteristica comune: il marchio di qualità. Dal 1996 la vera Bresaola della Valtellina è garantita dall'IGP, utilizzato esclusivamente dalle aziende certificate della Provincia di Sondrio, che si attengono al rigoroso Disciplinare di Produzione. Solo il prodotto stagionato che supera i controlli chimici, sensoriali e merceologici previsti dal Disciplinare può essere messo in commercio contrassegnato con il marchio IGP. Il documento ufficiale, che si compone di 8 articoli (denominazione, zona di produzione, materie prime, metodo di elaborazione, stagionatura, caratteristiche, controlli, designazione e presentazione) individua le caratteristiche di composizione e di lavorazione, con il compito di tutelare l'identità e la tipicità artigianale del prodotto, anche nei processi di produzione su scala industriale. Il controllo è realizzato a più livelli: quello svolto dalle autorità sanitarie, l'autocontrollo del produttore e il controllo dell'Ente terzo di certificazione e sorveglianza indipendente. Se non vengono rispettati tutti i requisiti previsti la Bresaola viene declassata e non può essere messa in commercio con la denominazione Bresaola della Valtellina IGP, che oggi rappresenta un'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, contribuendo al prestigio del Made in Italy in tutto il mondo.

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE: L'INTERVENTO UMANO È IMPRESCINDIBILE

La Bresaola della Valtellina ha saputo evolversi, adeguandosi alle esigenze moderne. L'avvento delle nuove tecnologie ha contribuito al miglioramento delle tecniche di produzione, innalzando ai massimi livelli gli standard qualitativi e igienico-sanitari, ma rispettando comunque l'importanza dell'intervento umano, che è l'elemento imprescindibile. Il Disciplinare garantisce, infatti, l'identità del prodotto che sintetizza tradizione e innovazione, ambiente e saper fare. *“La capacità di scegliere la materia prima migliore, la sapienza nel ricreare i gesti della tradizione, la pazienza di aspettare la giusta stagionatura: la Bresaola della Valtellina IGP si produce così – continua il **Presidente Franco Moro** -. La storia di questo salume è frutto di secoli di memoria e gesti dell'uomo tramandati nei secoli, di generazione in generazione, che oggi continuano ad essere il valore aggiunto del prodotto”.*

i Fonte: Polo dell'Innovazione della Valtellina e Valtellina Turismo Consorzio Turistico

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis

Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò

Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it