

Bresaola della Valtellina



Un po' di storia

- L'origine del prodotto bresaola, secondo alcuni storici, è in Svizzera. Successivamente si diffonde in tutto l'arco alpino ma in Valtellina trova il territorio ideale e le genti che perfezionano la lavorazione.



3/12/2017 - Bresaola Valtellina IGP -
Michele Pasolini

Un po' di storia

- La produzione è a livello familiare sino all'inizio del 1900 quando nascono i primi laboratori, sino alla produzione in grande scala. Col passare degli anni si diffonde prima in Lombardia e poi in tutta Italia. Oggi prodotto conosciuto a livello mondiale.



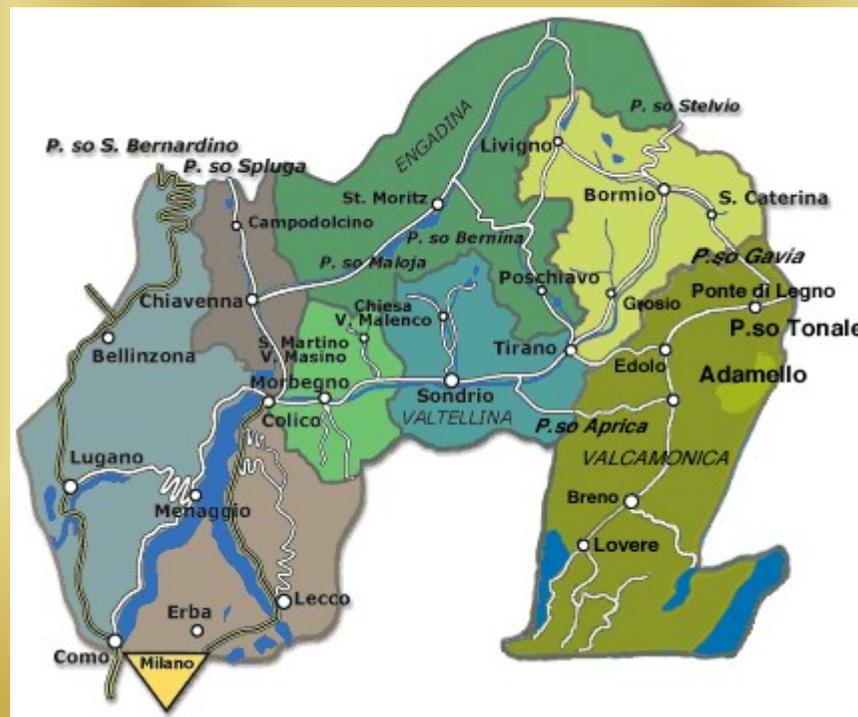
Il Territorio

- Dal disciplinare di produzione si evince che la Bresaola può essere prodotta in tutta la provincia di Sondrio; possiamo dividere il territorio seguendo la morfologia identificando le due valli: Valtellina e Valchiavenna.



Il Territorio

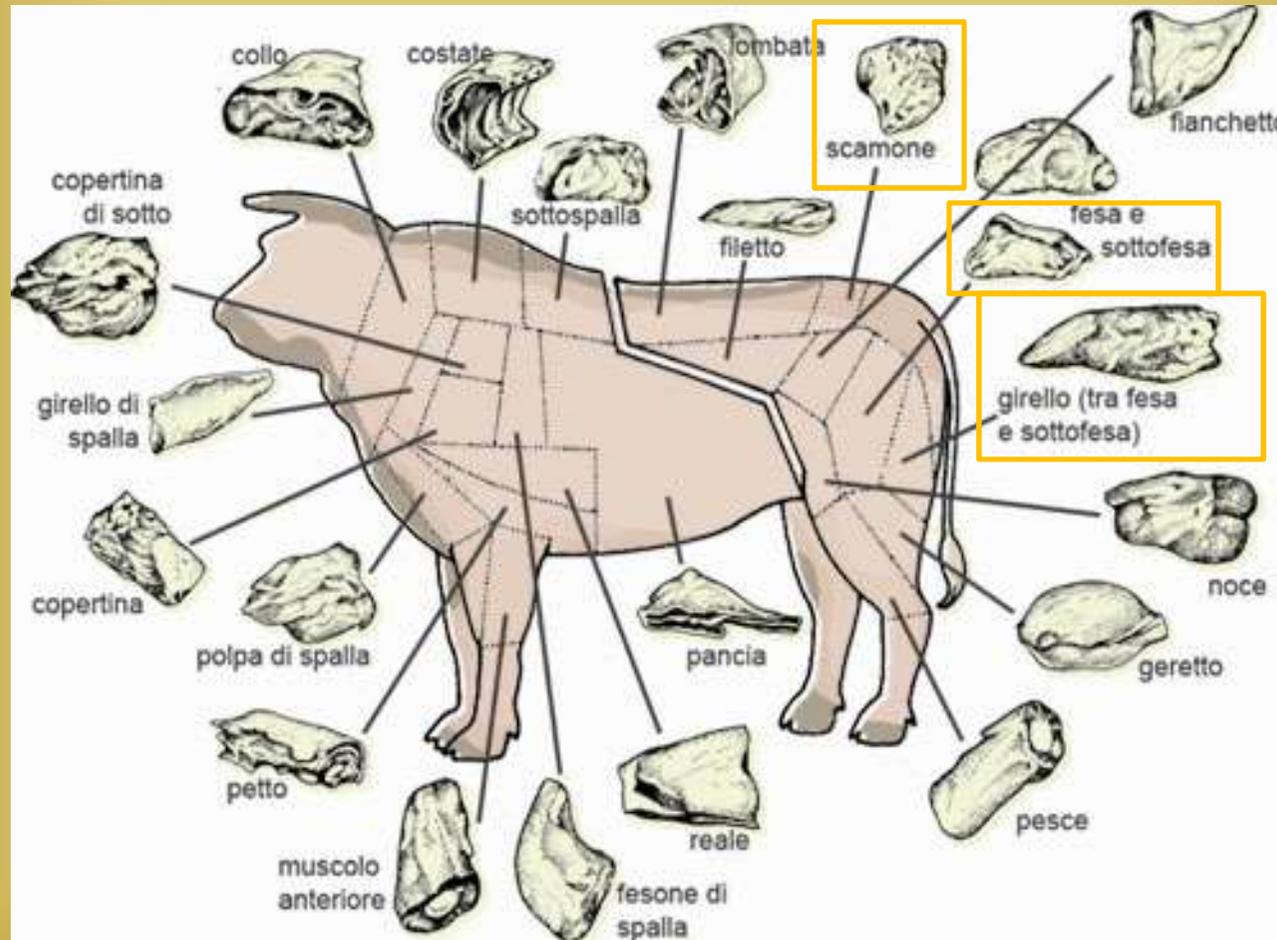
- Come per tutti i prodotti tipici il territorio è una delle componenti più rilevanti, qui abbiamo il microclima fresco e asciutto caratterizzato dalla ventilazione costante tutto l'anno grazie alla presenza delle cime innevate al nord e le rive del Lario.



Materia PRIMA

- Il disciplinare prevede che la bresaola sia prodotta esclusivamente con carne di cosce di bovino con età compresa tra i 18 mesi e 4 anni. La provenienza della materia prima è suddivisa al 50% circa tra Europa e Sud America, solo una piccola quantità è di origine nazionale.
- I tagli utilizzati per la realizzazione della bresaola sono: fesa, punta d'anca, sottofesa, magatello, sottosso.

Muscoli della Bresaola



Preparazione

- Le masse muscolari vengono rifilate e sgrassate, si procede poi alla salagione a secco con l'aggiunta di spezie e aromi naturali. È consentito l'uso di vino, zucchero, nitrito e nitrato di sodio/potassio.
- La salatura ha una durata che varia tra i 10 ai 15 giorni a seconda della pezzatura dopo di che si procede all'insacco in budello naturale e/o artificiale. L'asciugatura dura circa una settimana.



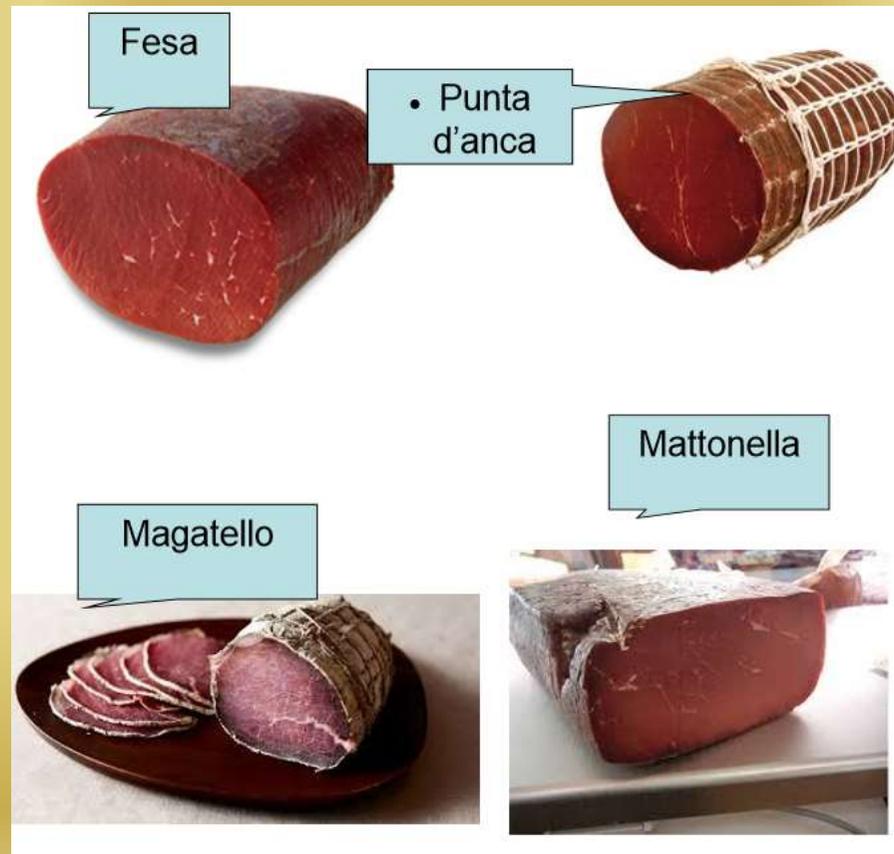
Stagionatura

- La stagionatura avviene in celle climatizzate che garantiscono un'areazione continua, temperatura tra i 12° e 18°C e umidità controllata. La durata della stagionatura varia da 4 a 8 settimane in base al peso del prodotto. È consentita l'esposizione a ventilazione e umidità naturali.



Tipologie

- La bresaola a seconda dei tagli utilizzati può variare nel peso del pezzo, da un minimo di 0,8 kg per il muscolo sottosso, o superare i 3,5kg in caso del muscolo fesa.



Caratteristiche organolettiche

- Consistenza: soda, elastica
- Aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure
- Colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, bianco per la parte grassa
- Profumo: delicato e leggermente aromatico
- Gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido.

Difetti

- I difetti possono essere legati alla composizione del muscolo, ovvero la presenza di eccessiva marezzatura, la bresaola non deve superare il 7% di grasso.
- Difetti dovuti ad eccessivo stress animale o interruzione della catena del freddo, anomalie del pH troppo basso o troppo alto con conseguente iscurimento della carne (pH ottimale tra 5,5 e 5,9)

Degustazione

- La tradizione dice che la Bresaola va consumata “santa” ovvero al naturale senza nessun condimento o accostamento, ciò nonostante il modo più diffuso è con aggiunta di olio d’oliva leggero, qualche goccia di limone e scaglie di grana padano accompagnata da pane integrale.



3/12/2017 - Bresaola Valtellina IGP -
Michele Pasolini

Grazie per l'attenzione



3/12/2017 - Bresaola Valtellina IGP -
Michele Pasolini