Nascono le Bresaole d’Autore firmate Panzeri e Sadler

eventobresaoledautore-claudiosadler-tessagelisio-nicolopanzeri-3f2f1094

Salumificio Panzeri e lo Chef stellato **Claudio Sadler** hanno presentato a Milano presso Chic’n Quick, il ristorante milanese dello Chef, le **Bresaole d’Autore**: Tonica, Tartufata, Sbagliata e Montanara. Quattro bresaole dalla ricetta innovativa destinate a vivacizzare il mercato nazionale e le esportazioni della Bresaola della Valtellina.

Le Bresaole d’Autore sono il risultato della collaborazione della durata di due anni tra Panzeri, da 76 anni specialista nella produzione di **Bresaola della Valtellina IGP**, e lo Chef milanese alfiere di una rilettura creativa della classica cucina regionale italiana. L’obiettivo è dichiaratamente ambizioso: **reinventare un’eccellenza alimentare carica di tradizione**, ben conosciuta e apprezzata dai consumatori italiani ed esteri.

Prospettive di mercato - Dall’inizio del terzo millennio a oggi, il salume della tradizione valtellinese ha scalato le posizioni nella classifica di gradimento dei cibi, come attesta l’incremento nei consumi del 45% e il fatto che 8 italiani su 10 apprezzino il prodotto. Il passaggio da prodotto tipico locale a eccellenza del largo consumo apprezzata in Italia e all’estero si coglie anche in altri numeri (fonte: IRI – Totale ITALIA Iper+Super+Lsp / dicembre 2018):
• la produzione in costante aumento, passata nell’arco dell’ultimo biennio dalle 12.291 tonnellate del 2017 alle 12.710 tonnellate registrate a fine 2018, pari a una variazione positiva del +3%;
• l’incremento a valore nello stesso periodo da 395,8 a 411,8 milioni di Euro (+4,2%).

Grazie alle nuove combinazioni di sapori e aromi pensate per rispondere ai nuovi trend di consumo, le Bresaole d’Autore Panzeri costituiscono una coraggiosa apertura all’innovazione per una tipologia di prodotto che è sempre più **protagonista nelle preferenze alimentari di foodies e di consumatori curiosi**, amanti della tradizione ma inclini a sperimentare nuove esperienze gustative.

“La collaborazione con uno Chef prestigioso come Claudio Sadler è un passo importante per dare alla Bresaola della Valtellina un’immagine più giovane, ricca e differenziante, così da avvicinare al prodotto e alla nostra offerta **nuove fasce di consumatori** potenzialmente interessate ad approfondirne la conoscenza”, ha dichiarato **Nicolò Panzeri**, Presidente del Salumificio Panzeri. “La fedeltà alla tradizione è per noi un punto fermo, come dimostra la nostra appartenenza al **Consorzio Tutela della Bresaola della Valtellina**, che consideriamo il punto di partenza per innovare il nostro mercato”.

Una sfida a misura di Chef - Quando Panzeri ha lanciato a Sadler la sfida di dare un’impronta diversa, giovane, spigliata e divertente, alla Bresaola della tradizione senza stravolgerne il processo, lo Chef si è messo subito al lavoro intervenendo sulla fase del processo di produzione che ammette il più ampio margine di creatività: la **concia delle carni** a base di sale, spezie e aromi per conferire alla Bresaola stagionata peculiari caratteristiche di morbidezza, aroma e sapidità.

“L’idea di partenza è stata quella di **aggiungere al sale alcolici come la grappa o il Gin Tonic** e altri ingredienti propri della sfera degli aperitivi come **tartufo, zenzero e peperoncino**”, ha spiegato Claudio Sadler. “Ciò ha consentito di ottenere ‘variazioni sul tema’ stuzzicanti e sorprendenti, adatte a qualsiasi occasione conviviale. La presenza di alcool, inoltre, dà alle Bresaole d’Autore una piacevole consistenza morbida e vellutata che si conserva a lungo”.

Le Bresaole d’Autore Panzeri - Le Bresaole d’Autore sono state concepite per esaltare l’innata versatilità in cucina del salume e per stupire sia come appetizer stuzzicanti sia come portata per tutte le occasioni conviviali:
TONICA - Una Bresaola corroborata dalla vivace energia dello zenzero e del Gin Tonic. È l’ideale accompagnamento di un aperitivo o il degno coronamento di un pranzo.
TARTUFATA - Il sapore pieno della Bresaola incontra l’aromaticità e il gusto inconfondibile del tartufo, generando un’irresistibile ghiottoneria gourmet;
SBAGLIATA – I buongustai che non temono i sapori decisi e senza compromessi adoreranno l’elettrizzante combinazione di Bitter e peperoncino che si presta a fare da co-protagonista nella preparazione di antipasti o primi piatti;
MONTANARA - L’aromatica freschezza della grappa e del pino mugo caricano questa Bresaola di echi silvestri. Una specialità che dà il meglio di sé come antipasto o piatto unico.

Tutte le Bresaole d’Autore sono disponibili nel doppio formato: vaschetta da 70 grammi e trancio da 1,5 chili circa. Sul sito www.bresaoledautore.it è possibile visionare i consigli e le ricette dello Chef.