Una carta delle bresaole sui menu. E’ l’invito del Consorzio Igp

Un invito-appello alla ristorazione per il lancio di una "carta delle bresaole" nel menu. A lanciarlo, il vicepresidente del Consorzio di tutela della Igp nonché Ad di Rigamonti, Claudio Palladi: “Si tratta di una rivoluzione nell’offerta - ha detto a Il Messaggero -, ma anche nella valorizzazione di questa specialità. C'è una produzione con materie prime 100% italiane, frutto di un accordo con Coldiretti, ma è una nicchia perché non ci sono abbastanza capi bovini nell'area di produzione certificata. C'è poi una Bresaola Black Angus che è prodotta con carni di una delle razze bovine più antiche e pregiate di origine scozzese. E ci sono le carni in arrivo da altri paesi europei e soprattutto dal Brasile. Nella pezzatura la parte del leone la fa la punta d'anca, taglio più nobile che rimane più morbido, mentre la gran fesa è di calibro più grande. In totale sono cinque i tagli di carne utilizzati. Tutte hanno colore, gusto e marezzatura delle parti grasse diverse".