Bresaola, la mangia l’80% degli italiani. E si usa anche per il sushi

53f259c193f7cf677c847706f7368e5d-7313c80b

La Bresaola della Valtellina IGP si afferma sempre più sulle tavole degli italiani: nel 2015 se ne sono consumate 12.272 tonnellate (17.000 se si conteggia anche il prodotto non IGP). Il che corrisponde a una crescita a volume dell'1,2%. In buona sostanza - dice il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina - la consuma ormai l'80% degli italiani, che la scelgono soprattutto in primavera e in estate (in media i consumi crescono del 20-30% rispetto agli altri mesi dell'anno).

Secondo una ricerca condotta da Doxa per il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, però, sei italiani su dieci conoscono solo 2-3 ricette a base di questo alimento. E 1 su 3 (33%) - racconta l'Ansa - la prepara sempre allo stesso modo (tra le ricette preferite, bresaola con olio e limone o con rucola e grana).

In realtà, le possibilità di utilizzo di questo salume sono molte. A dimostrarlo gli chef Andrea e Roberto Tonola che, cooptati dal Consorzio di tutela Bresaola della Valtellina, propongono la ricetta del sushi di bresaola, dove la Bresaola sostituisce l’alga Nori nell’abbraccio al ripieno di riso basmati e verdure. E ancora, i fratelli Tonola suggeriscono una rivisitazione di tradizionali Sciatt valtellinesi, che prevede frittelline ripiene di Bresaola della Valtellina IGP e formaggio fuso.