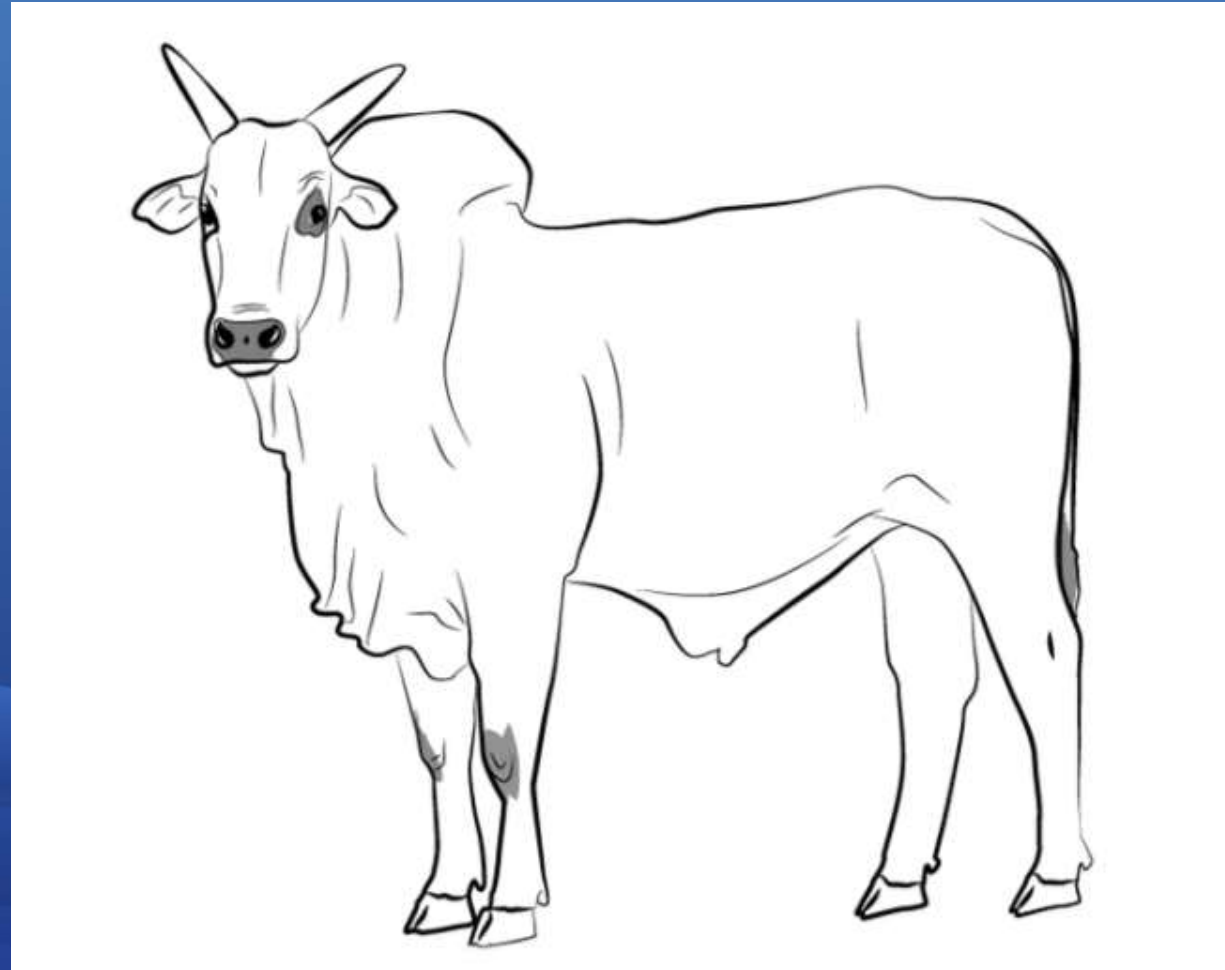


Bresaola

- *Mai assaggiato la bresaola di Bufalo ?*
- *... e la bresaola di toro ?*
- *Quale carne si utilizza per produrre la bresaola della *
Valtellina ?

Il Bovino



Animali - Razze

Fassone



Bufala



Zebù -Nellore-



Made in Italy

Brasile

< 8 mesi = Vitello

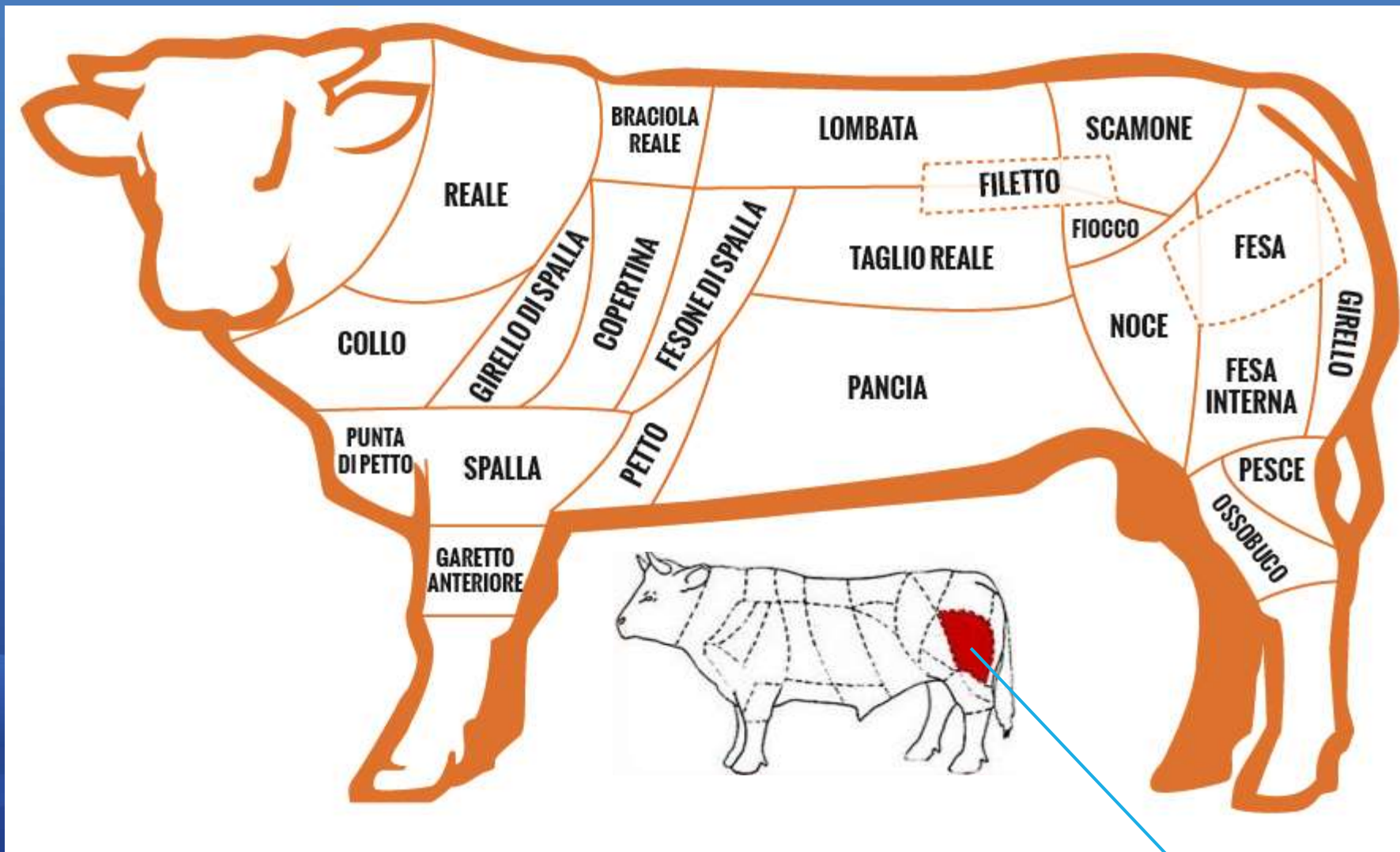
1 ÷ 4 anni → Vitellone

→ Vitellone castrato = Manzo

Vitellone > 4 anno = Toro

Manzo > 4 anno e $1/2$ = Bue

Dice il manzo al
cuoco: mi hai stufato !



Punta d'anca

Bresaola della Valtellina I.G.P.

La sua caratteristica più saliente è la vistosa gibbosità nella regione del garrese, dovuta a un ingrossamento muscolare. Gli zebù hanno cranio piuttosto allungato, con regione frontale più stretta, fronte assai convessa, con arcate sopraorbitali poco sporgenti, bacino stretto e groppa un po' insellata. Le orecchie sono grandi, la giogaia molto sviluppata, le zampe lunghe e sottili.



La Breasola della Valtellina è fatta con
la carne di Zebù brasiliano ma ... in
pochi lo sanno !

Una truffa ?

Nient'affatto, in realtà secondo il disciplinare Igp si può fare. In esso sono infatti previsti tempi di stagionatura, metodo di elaborazione, tagli da usare e controlli molto precisi ma non vi è nessuna indicazione sul tipo di materia prima da utilizzare e sulla sua provenienza.

Da: www.bresaolavaltellina.it → Il prodotto → Materia prima

I produttori aderenti al Consorzio utilizzano principalmente carne proveniente da allevamenti Europei e Sud-Americani, dove i sistemi di allevamento e i controlli in tutte le fasi della filiera garantiscono una materia prima che risponde alle elevate esigenze di qualità richiesta per la produzione della Bresaola della Valtellina IGP. Vengono usate le migliori razze di bovini da carne, da cui si ottengono tagli magri e consistenti, come previsto dal disciplinare e da una tradizione secolare. Tra le razze di origine europea privilegiamo la Charolaise, la Limousine, la Blonde d'Aquitaine e le Garonnesi. Tra le italiane la razza Piemontese.

Dal Sudamerica arrivano invece le razze pure di Zebù. Tra queste spicca lo Zebù Nellore – le cui carni sono molto magre – che è l'animale più diffuso nei vasti pascoli del Brasile. Poi abbiamo lo Zebù Guzerat e il Brahman, che rappresentano tuttavia una minima parte dell'intero patrimonio bovino sudamericano.

Il termine **indicazione geografica protetta**, meglio noto con l'acronimo **IGP**, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata **qualità**, la **reputazione** o un'**altra caratteristica** dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Si differenzia dalla più prestigiosa denominazione di origine protetta (DOP), quindi, per il suo essere generalmente un'etichetta maggiormente permissiva sulla sola provenienza delle materie prime (che se previsto dai singoli disciplinari possono essere sia di origine nazionale che di origine comunitaria o talvolta anche extra-comunitaria), in quanto tutela le ricette e alcuni processi produttivi caratterizzanti tipici del luogo ma non per forza l'origine del prodotto nel suo intero complesso, se non quello della produzione finale. Ciò viene a volte concesso principalmente perché una produzione di materie prime a livello locale o nazionale destinata a tale scopo potrebbe non essere sufficiente per soddisfare la richiesta del prodotto a livello globale, o perché alcuni ingredienti di origine estera vengono considerati più idonei per loro specifiche caratteristiche organolettiche che hanno un ruolo determinante nella riuscita finale del prodotto.



Il **nuovo decreto**, in vigore dal 15 novembre 2020 sotto forma sperimentale , **valido fino al 31 dicembre 2021**, prevede che sulle etichette degli alimenti trasformati a base di **carni suine** siano indicati

- il “Paese di nascita: (*nome del paese*)” ,
- il “Paese di allevamento: (*nome del paese*)”
- il “Paese di macellazione: (*nome del paese*)” degli animali.

Nel caso in cui la carne provenga da maiali nati, allevati e macellati in un unico paese, può essere usata l’indicazione “Origine: (*nome del paese*)” , e se il paese in questione è l’Italia può essere utilizzata la dicitura **“100% italiano”**. Se invece la carne proviene da suini nati, allevati e macellati in uno o più stati europei o extra-europei, possono essere usate le indicazioni “Origine: UE”, “Origine: extra UE” e “Origine: Ue e extra UE”.

- in Valtellina ci sono circa 50 mila animali da latte ma ogni settimana si producono 120 mila bresaole. Significa, spiegano dal Consorzio “che tutti i capi allevati in provincia di Sondrio non basterebbero nemmeno per una settimana di produzione. E se comunque li utilizzassimo tutti, alla fine si fermerebbe la produzione di latte e formaggio”.

Rigamonti nel 2008 = 20.000 capi /
settimana



= 1.040.000 capi / anno

La Rigamonti produce
7.000 tonnellate di Bresaola/ anno

Ma quanti sono i produttori ?



Salumificio Bordonni



Bresaole Del Zoppo



Salumificio Gianoncelli



Salumificio Lazzeri



Salumificio Menatti



Italia Alimentari



Salumificio Mottolini



Paganoni



Salumificio Panzeri



Pedranzini Salumificio
Bormio



Bresaole Pini



G. Pozzoli 1875



Fonte: Coldiretti a Fiera agricola di Verona 2016

Nella "Fattoria Italia" vengono allevati 49 milioni di galline per le uova, 8,7 milioni di maiali, 7,2 milioni di pecore, 6,5 milioni di conigli, **6,1 milioni di bovini**, quasi un milione di capre, 370mila bufale, 400mila cavalli e 50mila asini.

Nel 2009

Rigamonti vende il 70% a JBS e nel 2011 il rimanente 30%

Quindi è 100% brasiliana

Nel lavorazione del pellame Jbs Italia ad Arzignano (Vi)

Nonsolopelle di Matera

Il Sole **24 ORE**

CRISI IN SUDAMERICA

Il caos del Brasile e i gemelli miliardari, signori della bresaola

- di [Simone Filippetti](#)
- 20 giugno 2017



Disciplinare di Produzione

Articolo 5.

Stagionatura

La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche ideali per consentire una lenta e graduale riduzione di umidità. Viene condotta in locali appositamente climatizzati dove sia assicurato un ottimale ricambio d'aria, ad una temperatura media tra i 12 ed i 18°C. Il **tempo di stagionatura, che comprende anche il tempo di asciugamento, varia da 4 a 8 settimane** in funzione della pezzatura del prodotto e delle richieste di mercato. Per il prodotto commercializzato allo stato sfuso, non sottovuoto, il tempo di stagionatura può essere ridotto a 3 settimane. Sia per l'asciugamento che per la stagionatura non possono essere adottate tecniche che prevedano una disidratazione accelerata. E' consentita la ventilazione e l'esposizione all'umidità naturale tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.



CONSORZIO DI TUTELA
BRESAOLA 
DELLA VALTELLINA

La sfida

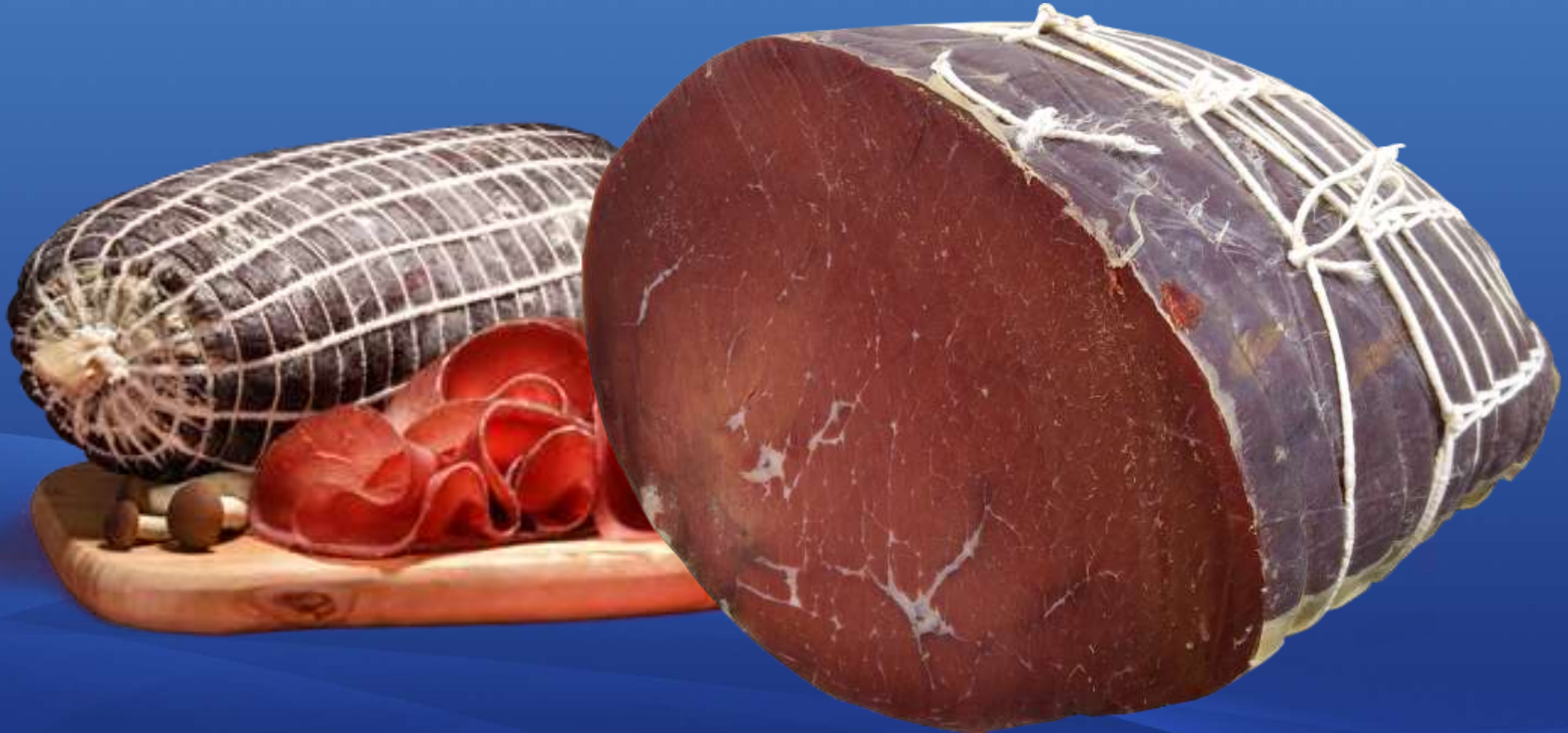
La bresaola vola sul mercato giapponese

Mi chiedo ... quale motivo d'orgoglio si possa avere in Valtellina, oltre al business correlato, sapendo che il 90% della Bresaola della Valtellina viene prodotta con carne di zebù brasiliano e non, purtroppo, con manzi che pascolano liberamente in Valle...

In fondo l'unica ad essere veramente contenta di questo successo dovrebbe essere l'Associação Brasileira dos Criadores de Zebù, che sul proprio sito Internet, ovviamente, sentitamente ringrazia...

Un made in Italy ... un po' farlocco !

Bresaola della Valtellina IGP di Vitellone europeo



Bresaola Toscana di Vitellone Fassone razza piemontese



Il “Fassone” e la Razza Piemontese

Il Fassone Piemontese fa parte della Razza Piemontese, la più importante razza autoctona italiana: i capi, tutti rigorosamente nati ed allevati in Italia danno una carne di altissima qualità, tenera e magra. Con il termine **Fassone si identifica un bovino avente masse muscolari ipertrofiche** quindi molto sviluppate. Quest'ultima è stata riconosciuta come una delle razze da carne più prolifiche in fattore carne proprio per questa caratteristica che **si identifica soprattutto nel maschio**. Peccato però che **la moda del momento pretenda animali femmine**, e per assecondare questa preferenza ora si usa il termine Fassona ma solo una piccola percentuale di esse ha le caratteristiche necessarie per essere definita tale. Infatti se per i maschi di razza Piemontese il 90% rispecchia i canoni per essere definito “Fassone”, la percentuale cala tantissimo nelle femmine: circa il 10-15%. Eppure girando per locali e punti vendita pare che tutte le carni di razza Piemontese siano Fassona.



Da Wikipedia:

Secondo alcuni ricercatori gli antenati dei bovini di razza piemontese sarebbero stati Zebù originari del subcontinente indiano, migrati in Europa 25.000-30.000 anni fa, che si incrociarono con bovidi locali della specie *Bos primigenius*

La Bufala



Sapevate che questi animali poderosi ci regalano anche degli ottimi salumi? La carne è magra e tenera e ricca di ferro.

Probabilmente sui salumi è stato già detto, fatto e scritto tutto, così radicati nella cultura gastronomica del nostro Paese da non lasciare spazio a sorprese. Eppure se si sente parlare di **salame di bufala** la sorpresa è inevitabile. Ancor più se questi prodotti sono geograficamente riconducibili a un'area apprezzata per le molte specialità tradizionali, meno per le carni trasformate.

L'oasi del Mincio



L'oasi del Mincio Goito -MN-

Aria pura, prodotti genuini in un tempio di delizie gastronomiche.

Lungo la sponda occidentale dell'emissario del Lago di Garda, in quello che è il cuore del Parco del Mincio, in terra Mantovana, si trova l'azienda agricola "La Valle", grande allevamento di vacche da latte, bufale e suini. In questa Oasi naturale, mani esperte trasformano ogni giorno latte e carni nei migliori prodotti della tradizione italiana.



Bresaola di Bufalo

Scarsa disponibilità



Tenera e succosa, la carne con cui è prodotta la Bresaola di Bufalo ha bassissimo contenuto di grassi saturi, elevato contenuto di proteine e contenuto di ferro doppio rispetto alla maggior parte delle altre carni rosse. È molto digeribile, ed il suo ottimo sapore unito allo scarso contenuto di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto bambini ed anziani. Si ottiene dalla lavorazione di pezzi interi di primo taglio della coscia di Bufalo.

Conclusioni ... una buona bresaola ?

- Non necessariamente IGP
- Non necessariamente della Valtellina
- Non necessariamente di Manzo
- Non necessariamente di Punta d'anca
- Possibilmente di carne europea
- Meglio se di carne italiana !

Grazie per la vostra attenzione .