

VALTELLINA

I prodotti locali e il loro
rapporto con il territorio

Relatore Marco Chiapparini



Il logo



Che GUSTO!





I prodotti agroalimentari valtellinesi di eccellenza



Cena in Via Dante



Degustazioni in Via Dante



IL DISTRETTO VALTELLINA CHE GUSTO
È LIETO DI INVITARLA ALL'EVENTO

SIAMO CIO' CHE MANGIAMO

Bresaola della Valtellina I.G.P.
e Grano Saraceno

Valtellina: armonia,
leggerezza e buon cibo

Ne parliamo con
ATTILIO SPECIANI

Allergologo, Immunologo,
Maestro di Nutrizione Università di Milano e Bologna
Direttore scientifico Eutosalva.com

FABIO MORO
Presidente Comitato per la Valorizzazione del Prosciutto

PAOLA DOLZADELLI
Coordinatore Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina

LUNEDÌ 21 SETTEMBRE ORE 17.30
VIA DANTE, 14 MILANO
INFO E ACCREDITI: INFO@VALTELLINACHEGUSTO.IT



IL DISTRETTO VALTELLINA CHE GUSTO
È LIETO DI INVITARLA ALL'EVENTO

Valtellina

Storie di vini,
di formaggi
e di uomini alpini

Un racconto
in verticale
a cura di

**Lorenzo
Berlendis**

vice presidente
Slow Food Italia

MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE ORE 17.30
VIA DANTE, 14 MILANO
INFO E ACCREDITI: INFO@VALTELLINACHEGUSTO.IT



Il regolamento UE n. 510/2006 ed il relativo regolamento applicativo n.1898 /2006 ha consentito la registrazione, in sede europea, di numerose denominazioni di origine ed indicazioni di provenienza geografica nazionali per diversi prodotti agroalimentari.

Lo stesso è stato abrogato con il regolamento 1151 del 21 novembre 2012 e convertito in legge con decreto del 14 ottobre 2013 e pubblicato sulla G.U. il 25 ottobre 2013





La **denominazione di origine protetta**, meglio nota con l'acronimo **DOP**, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'[Unione europea](#) agli [alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti](#).

L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali ([clima](#), caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, *savoir-faire*) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'[area geografica](#) delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel [disciplinare di produzione](#), e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico [organismo di controllo](#).

Per distinguere anche visivamente i prodotti DOP da quelli [IGP](#), i colori del relativo marchio sono stati cambiati da giallo-blu a giallo-rosso.





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. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo.





STG è acronimo di Specialità tradizionale garantita, uno dei marchi di tutela previsti in sede europea per assicurare la tutela dei prodotti agroalimentari. In particolare, STG è il marchio di qualità che viene attribuito a prodotti agricoli e alimentari per i quali vengono utilizzate le definizioni di “specifico” e “tradizionale”. La specificità è l’elemento o l’insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi, appartenenti alla stessa categoria. Tradizionale, corrisponde all'uso di un prodotto, sul mercato europeo, attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale (questo periodo dovrebbe essere all'incirca corrispondente a quello di una generazione umana, cioè di almeno 30 anni).





Alcuni numeri

171 DOP

108 IGP

2 STG

Francia 229 – Spagna 181



Stato	Sigla	Definizione
<u>Austria</u> /Germania	g.g.A.	geschützte geographische Angabe
<u>Belgio</u> / <u>Francia</u>	(FR) IGP (NL) BGA	Indication Géographique Protégée Beschermde Geografische Aanduiding
<u>Danimarca</u>	BGB	Beskyttet geografisk betegnelse
<u>Grecia</u>	ΠΓΕΠ	ροστατευομενη Γεωγραφικη Ενδειξη
<u>Finlandia</u>	SMM	Suojattu maantieteellinen merkintä
<u>Irlanda</u> /UK	PGI	Protected Geographical Indication
<u>Polonia</u>	cog	Chronione Oznaczenie Geograficzne
<u>Portogallo</u>	IGP	Indicação Geográfica Protegida
<u>Spagna</u>	IGP	Indicación Geográfica Protegida
<u>Svezia</u>	SGB	Skyddad geografisk beteckning
<u>Ungheria</u>	OFJO	Italom alatt álló földrajzi jelzés



1. VALORE DEL COMPARTO AGROALIMENTARE TIPICO

<i>Prodotti</i>	Fatturato 2009	Incidenza sul comparto
<i>Bresaola</i>	225.963.288	75,15%
<i>Formaggi</i>	27.785.654	9,25%
<i>Vino</i>	24.784.032	8,24%
<i>Mele</i>	20.421.728	6,8%
<i>Pizzoccheri</i>	1.521.528	0,5%
<i>Miele</i>	200.000	0,06%
Totale	300.676.230	100%



Che GUSTO!



Alcuni dati di fatturato

1. I MERCATI DEI VINI DELLA VALTELLINA

Fatturato totale	24.784.032	100%
<i>Provincia di Sondrio</i>	7.055.486	28,5%
<i>Mercato italiano</i>	7.411.783	29,9%
<i>Export</i>	10.316.763	41,6%



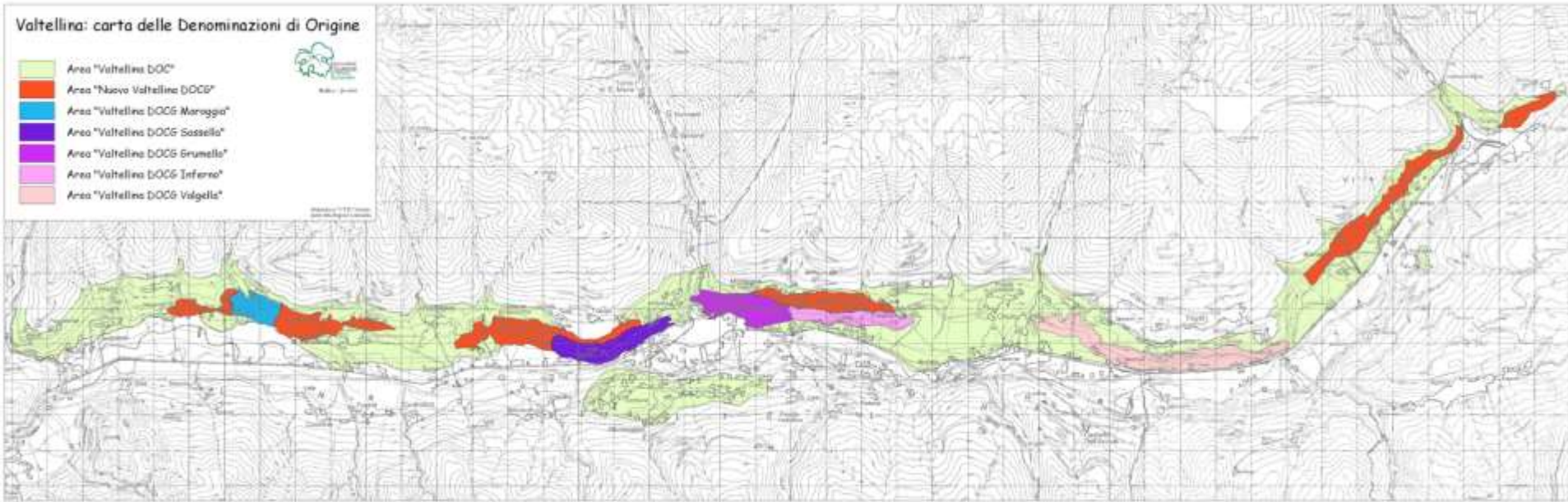
Che GUSTO!



I VINI DI VALTELLINA DOCG



Geografia dei Vigneti



La Piramide di qualità



STORIA E TRADIZIONE

La tradizione viticola in Valtellina è antichissima: i primi documenti scritti sono antecedenti all'anno 1000 e in essi si accenna all'attività di coltivazione del vigneto come ad una pratica molto diffusa e consolidata. Per molti secoli la vite ed il vino sono stati una risorsa fondamentale per le popolazioni rurali valtellinesi, sia come vero e proprio alimento costitutivo di una dieta nella quale la richiesta calorica era molto elevata, che come importante merce di scambio per integrare le scorte alimentari delle famiglie tramite il baratto. In seguito il vino divenne un vero e proprio bene economico, con la crescita ed il consolidamento dalla sua fama a livello commerciale. Nell'arco dei secoli, generazioni di viticoltori hanno costruito un patrimonio unico al mondo, formato da innumerevoli piccoli appezzamenti terrazzati sostenuti da migliaia di chilometri di muri a secco. L'ultimo secolo ha visto un calo delle superfici coltivate, tuttavia la Valtellina ha mantenuto, perlomeno nelle aree più vocate, la propria immagine di affascinante ecosistema viticolo di montagna che non cessa di stupire coloro che la visitano.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

La viticoltura in Valtellina si sviluppa quasi esclusivamente su versante terrazzato, ad eccezione di alcune piccole aree situate sui conoidi dei torrenti afferenti dalle valli laterali. La varietà assolutamente prevalente (almeno il 90% per le 3 D.O. valtelinesi) è il Nebbiolo, localmente chiamato Chiavennasca. È un'uva di ardua coltivazione, delicata e a maturazione tardiva, tuttavia insuperabile per l'elaborazione di vini rossi da sottoporre a lunghi affinamenti. La struttura produttiva si articola su una rete di cantine da piccole a medio-grandi, che producono complessivamente circa 3,5 milioni di bottiglie all'anno. Le produzioni comprendono la DOC Rosso di Valtellina, vino ideale da tutto pasto e per un consumo quotidiano, e le 2 DOCG Valtellina Superiore (al cui interno si distinguono le 5 sottozone storiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella) e Sforzato di Valtellina, raro caso di vino prodotto a partire da uve appassite ma secco. Infine l'IGT Terrazze Retiche di Sondrio amplia la gamma commerciale includendo anche vini bianchi, spumanti e novelli.

I CONTROLLI DI FILIERA

Dal 2004 il Consorzio Tutela Vini Valtellina ha ricevuto l'incarico da parte del Ministero delle Politiche Agricole di effettuare i controlli sull'intera filiera vitivinicola, attualmente svolto dall'ente terzo certificatore Valoritalia. Rimangono in capo al Consorzio le verifiche in ambito commerciale. Le attività prevedono sia una serie di controlli documentali sui carichi di cantina, sia le vere e proprie ispezioni (sia in vigneto che in cantina) volte a verificare la conformità a quanto previsto dai Disciplinari di Produzione delle tecniche agronomiche ed enologiche applicate e dei vini ottenuti. Si verificano in particolare la rispondenza varietale e delle tecniche colturali impiegate nei vigneti e i parametri analitici dei vini e dei mosti, nonché la corretta applicazione delle norme previste per l'etichettatura.

Alcuni dati

- .Bottiglie sul mercato:

1. Valtellina Superiore	1.676.000
2. Rosso di Valtellina	683.000
3. Bottiglie IGT	600.000
4. Sforzato di Valtellina	222.000

- Raccolta uva

1. DOCG:	1.793,00 t
2. DOC:	375,00 t
3. Uve appassite per lo Sforzato:	596,97 t

Compariamo con le alpi...

1. ANALISI COMPARATIVA VINI

Valtellina	Alto Adige	Trentino	ITALIA*
DOC-DOCG Valtellina	Caldaro DOC	Teroldego Rotaliano DOC	Vini DOC-DOCG
PRODUZIONE 2009 (HL)			
25.987	48.000	52.000	15.000.000
VALORE 2009 (EURO)			
24.784.032	23.500.000	25.200.000	1.382.243.230
QUOTA EXPORT E MERCATI PRINCIPALI			
42% (Svizzera, Germania)	34% (Germania, Stati Uniti)	40% (Germania, Austria)	25,6% (Germania, Stati Uniti, GB)
QUOTA CANALI PRINCIPALI (ITALIA)			
37% GDA 34% HORECA	56% GDA 20% HORECA	54% GDA 23% HORECA	44% GDA 21% HORECA

I formaggi DOP di Valtellina



Alcuni dati

Produttori: 100 (20 di Casera e 80 per Bitto)

3 Cooperative

Forme di formaggio: 159.715 Casera
17.426 Bitto

Canali: GDO, Delikatessen, retail

Export: 5% Valtellina Casera
No Bitto

Bitto e Valtellina Casera

Sono i 2 formaggi DOP valtelinesi,
rappresentanti di 2 differenti tipologie:

- i formaggi d'alpe, prodotti esclusivamente d'estate durante la permanenza sui pascoli alpini
- i formaggi di fondovalle, prodotti in passato quasi esclusivamente durante l'inverno, ora invece per tutto l'arco dell'anno.

Valtellina Casera

STORIA E TRADIZIONE

Le origini risalgono al 1500 quando più allevatori univano il loro latte per effettuare una lavorazione collettiva nelle latterie sociali turnarie.

Oggi prodotto tutto l'anno, con latte proveniente esclusivamente da allevamenti della provincia di Sondrio.

Valtellina Casera

CARATTERISTICHE

Formaggio semigrasso, a pasta semicotta e semidura, prodotto con latte vaccino.

Forma cilindrica con superfici piane e scalzo diritto; diametro 30-45 cm, altezza 8-10 cm; peso 7-12 kg.

Pasta con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino.

Sapore dolce, con una nota di frutta secca.

Grasso sulla s.s. non inferiore al 34%; umidità media a 70 giorni 41%.

Stagionatura minima 70 giorni.

Valtellina Casera

I CONTROLLI DI FILIERA

I soggetti della filiera:

250 allevamenti

20 produttori (caseifici aziendali, alcune
latterie di paese, cooperative)

4 stagionatori

Valtellina Casera

LA MARCHIATURA

MARCHIATURA ALL'ORIGINE

apposta al momento della produzione
con apposita fascera marchiante
dai produttori



MARCHIATURA DI QUALITA'

apposta dopo almeno 70 gg dalla produzione
con marchio a fuoco
dai tecnici del Consorzio di Tutela

più DISCO CARTACEO

rilasciato/autorizzato dal Consorzio di Tutela

Bitto

STORIA E TRADIZIONE

Si ottiene dal latte prodotto negli alpeggi della provincia di Sondrio e di alcuni comuni limitrofi dell'Alta Valle Brembana.

Ai Celti si fanno risalire l'antica tecnica di lavorazione e il nome "Bitu" che significa perenne.

Si produce durante la monticazione estiva degli alpeggi dal 1 giugno al 30 settembre.

Bitto

CARATTERISTICHE

Formaggio grasso, a pasta cotta e semidura, prodotto con latte vaccino intero con eventuale aggiunta di latte caprino (< 10%) subito dopo la mungitura.

Forma cilindrica con superfici piane e scalzo concavo a spigoli vivi; diametro 30-50 cm, altezza 8-12 cm; peso 8-25 kg.

Pasta con occhiatura rada ad occhio di pernice, di colore variabile dal bianco al giallo paglierino. Sapore dolce, più intenso con il procedere della maturazione.

Grasso sulla s.s. non inferiore al 45%; umidità media a 70 giorni 38%.

Stagionatura minima 70 giorni

Bitto

I CONTROLLI DI FILIERA

I soggetti della filiera:

80 produttori (alpeggi)

10 stagionatori

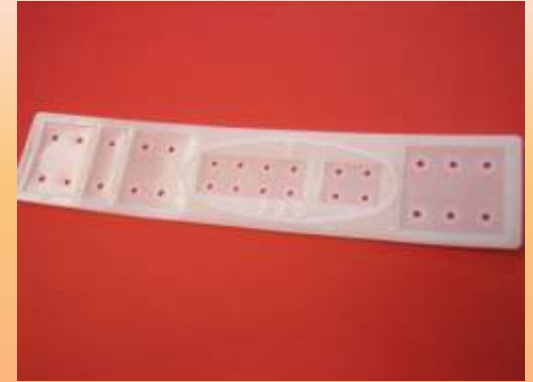


Bitto

LA MARCHIATURA

MARCHIATURA ALL'ORIGINE

apposta al momento della produzione
con apposita matrice marchiante
dai produttori



MARCHIATURA DI QUALITA'

apposta dopo almeno 70 gg dalla produzione
con marchio a fuoco
dai tecnici del Consorzio di Tutela

più DISCO CARTACEO

rilasciato/autorizzato dal Consorzio di Tutela

STORIA E TRADIZIONE



LA SUA STORIA

Il grano saraceno è una pianta spontanea nelle zone della Siberia, nei dintorni del Lago Bajkal, nelle zone della Dauria, sulle rive dell'Amur e della Manciuria. La coltura si è propagata alla Cina nel secolo X e solo nel Medio Evo è iniziato il cammino verso occidente; è accertato infatti che antichi romani e greci non fossero a conoscenza di questa coltura. In Italia il grano saraceno risulta coltivato nelle regioni settentrionali dopo il XV secolo, in particolare nelle zone alpine, prealpine e pedemontane; nel Cinquecento è coltivato infatti dai contadini dell'alto Veronese, del Bellunese, del Friuli, del Trentino e dell'Alto-Adige (dove la presenza è facilmente attribuibile ai fitti contatti con la Germania). In Lombardia si coltivava nelle valli bresciane e bergamasche dove, nella zona montana e pedemontana, trovava un clima più favorevole rispetto a quello della pianura.

LA SUA STORIA

La diffusione del grano saraceno in Valtellina si fa risalire alla fine del 1600. Ne parla per la prima volta Giovanni Guler von Weinech, governatore grigionese della Valle dell'Adda nel 1616. Egli lo associa alla produzione di altre granaglie che venivano coltivate all'epoca, ma che non erano sufficienti al fabbisogno delle popolazioni locali.

Recenti dati di archivio testimoniano peraltro la presenza, nella zona di Teglio, già intorno al 1600 di coltivazioni di "furmentun" (denominazione dialettale ancora oggi in uso del grano saraceno).

In provincia di Sondrio il saraceno viene coltivato soprattutto sul versante meridionale delle Alpi Retiche, favorito da un clima più favorevole che ne permette la maturazione anche alle quote maggiori, spesso ben oltre i mille metri di altitudine.

IL GRANO SARACENO

Il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*) è una pianta erbacea annuale di medio sviluppo vegetativo (100 - 150 cm). Caratteristica peculiare del grano saraceno è quella di presentare un ciclo vegetativo estremamente breve (da 60 a 90 giorni), che ne consente la coltivazione anche in altitudine come seconda coltura dopo un cereale vernino/primaverile quali orzo e segale.

I semi, totalmente privi di glutine, contengono di norma il 65-70% di glucidi, il 10-12% di protidi e il 2,5-3% di lipidi e Sali minerali, ma tali valori risultano molto variabili.

.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

La produzione dei Pizzoccheri della Valtellina avviene secondo una tecnologia analoga a quella seguita per la fabbricazione della pasta alimentare comune, ma utilizzando miscele di sfarinati di grano saraceno e frumento in proporzioni che l'esperienza secolare ha tramandato.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

Mediamente la percentuale di grano saraceno nella miscela di sfarinati non supera il 30%, per la semplice ragione che superando la suddetta percentuale, le proprietà reologiche dell'impasto con acqua rendono problematica la successiva lavorazione.

Si ricorda a tal proposito che il grano saraceno non contiene glutine e perciò resta più difficile ottenere una massa coesa.

Talvolta e soprattutto in passato si sono impiegate anche piccole porzioni di altri cereali in miscela con gli sfarinati di grano saraceno e frumento; attualmente questa variante si riscontra molto raramente.

Il processo produttivo è concettualmente semplice e consiste nella miscelazione degli sfarinati con acqua per ottenere un impasto umido (circa 30% di umidità), nella successiva estrusione dell'impasto attraverso una testata di estrusione o laminazione per realizzare il formato desiderato (tagliatelli o gnocchetti) e nella conseguente essiccazione (non necessaria per il prodotto destinato alla vendita come fresco). La fase finale del diagramma di flusso della produzione termina con il confezionamento.

Le attrezzature e le condizioni di processo variano a seconda che si tratti di un'unità produttiva artigianale ovvero industriale.

IL PROCESSO PRODUTTIVO

In ogni caso i punti critici del processo produttivo sono essenzialmente due: l'impasto-estrazione e l'essiccazione che, come vedremo successivamente, possono venire influenzate in modo determinante dalle condizioni ambientali specialmente nel caso di unità produttive artigianali.

Impasto-estrazione: per ottenere l'estrazione del formato desiderato (tagliatelli o gnocchetti) privo di difetti, è necessario che l'impasto abbia caratteristiche reologiche ottimali determinate dall'umidità e dalla temperatura dell'acqua, oltre che dalla natura e percentuale degli sfarinati impiegati.

Solo una lunga esperienza consente di trovare le migliori condizioni dell'impasto per diventare i "Pizzoccheri della Valtellina".

Per far ciò, oggi si interviene con macchine specifiche tra cui le presse industriali che debbono operare sotto vuoto ad evitare che l'impasto contenga bolle d'aria che potrebbero generare cavità nel prodotto estruso; la presenza di tali cavità sulla superficie è considerato non solo un difetto estetico ma anche causa di rotture.

La natura delle teste di estrusione determina l'aspetto superficiale della pasta che risulterà più opaca e ruvida con gli stampi di bronzo, mentre sarà più lucida impiegando stampi di acciaio rivestiti di teflon.

La realizzazione della sfoglia, la successiva cilindatura, la laminazione ed il taglio consentono al prodotto di essere poroso e pronto ad amalgamarsi con il condimento. L'essiccazione a basse temperature (65 gradi) lo rendono tenace al palato.

PROPRIETA' NUTRIZIONALI O ORGANOLETTICHE

Il grano saraceno e i prodotti derivati dai suoi sfarinati, sono stati la base di numerosissimi studi da parte di prestigiosi Istituti universitari sia in Italia che all'estero in merito ad alcuni peculiari componenti particolarmente interessanti dal punto di vista salutistico.

La presenza di un flavanoide, la rutina, nel grano saraceno è nota da tempo ed il suo interesse in medicina è tale da essere stata oggetto di monografie in numerose farmacopee (Austria, Francia, Germania, Ungheria, Svizzera e sino al 1970 USA).

In particolare è stata attribuita alla rutina un'efficacia nella cura di problemi inerenti la fragilità capillare venosa, ma è stata anche dimostrata l'efficacia della rutina come antiemorragico. Della rutina vengono poi vantate l'azione antiossidante sui lipidi e le membrane associata con l'acido ascorbico di cui intensifica l'azione.

Il grano saraceno è inoltre apprezzato per l'apporto di micronutrienti come il Selenio, assente in altri cereali di uso corrente (frumento, riso, mais) ed inoltre per l'apporto di fibre che risulta triplo rispetto a quello presente negli altri cereali sopra menzionati.

Infine è noto che il grano saraceno non contiene glutine ed è pertanto utile nelle diete per celiaci.

I CONTROLLI DI FILIERA

In fase di controllo per l'attestazione di provenienza (origine) dei Pizzoccheri della Valtellina dalla zona geografica di produzione delimitata, l'Organismo di controllo, di cui all'articolo 7, certifica sulla base di numerosi adempimenti a cui si sottopongono i produttori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

Gli adempimenti fondamentali, che assicurano la rintracciabilità del prodotto, in ogni fase della filiera, sono costituiti da:

iscrizione degli impianti idonei alla produzione e al confezionamento dell'IGP Pizzoccheri della Valtellina in un apposito registro attivato, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo autorizzato;

denuncia annuale all'Organismo di controllo, a cura dei produttori e confezionatori, dei quantitativi prodotti e confezionati;

registrazione dei quantitativi prodotti;

certificazione da parte dell'Organismo di controllo, di tutta la produzione etichettata come Indicazione Geografica Protetta, prima della commercializzazione ai fini dell'immissione al consumo.

Ricetta Originale del Pizzocchero di Teglio®

Codificata e registrata dall'Accademia
del Pizzocchero di Teglio

Ingredienti (dosi per 4 persone)

400 g di farina di grano saraceno

100 g di farina bianca

200 g di burro

250 g di formaggio Valtellina Casera dop (den.ne di origine protetta)

150 g di formaggio in grana da grattugia

200 g di verze

250 g di patate

uno spicchio di aglio, pepe

Ricetta Originale del Pizzocchero di Teglio®

Codificata e registrata dall' Accademia
del Pizzocchero di Teglio

Preparazione:

Mescolare le due farine, impastarle con acqua e lavorare per circa 5 minuti. Con il mattarello tirare la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale si ricavano delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapporre le fasce e tagliarle nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri. Cuocere le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, unire i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a secondo delle stagioni, con coste o fagiolini).

Dopo una decina di minuti raccogliere i pizzoccheri con la schiumarola e versarne una parte in una teglia ben calda, cospargere con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera dop a scaglie, proseguire alternando pizzoccheri e formaggio. Friggere il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.

Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

La BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.



Consorzio per la tutela del nome

Bresaola della Valtellina

STORIA E TRADIZIONE

Il termine "bresaola" è d'origine molto incerta. Con il passare del tempo l'originario "brisaola" si è trasformato nell'odierno "bresaola".

Le prime testimonianze letterarie relative alla produzione della Bresaola risalgono al XV secolo ma l'origine del salume tipico è senz'altro antecedente.

La tecnica di produzione, originariamente finalizzata alla mera conservazione della carne mediante salatura ed essiccamento, si è nei secoli perfezionata ed arricchita ed ha consentito l'affinamento della qualità del prodotto, oggi più dolce, morbido e gradevole al palato rispetto al passato.

Il riconoscimento della I.G.P. (anno 1996) e la definizione del Disciplinare di Produzione hanno completato la tradizionale sapienza delle maestranze locali con la sicurezza igienica e qualitativa del prodotto nonché la costanza delle caratteristiche sensoriali.

Consorzio per la tutela del nome

Bresaola della Valtellina

LE MATERIE PRIME

La materia prima viene selezionata in tutto il mondo utilizzando carni bovine provenienti principalmente dall'Europa e dal Sud America, che resta ancora oggi il bacino di approvvigionamento più indicato per la produzione della bresaola

Art. 3 disciplinare di produzione:

«La Bresaola della Valtellina è prodotta esclusivamente con carne proveniente dalle cosce di bovino dell'età compresa fra i 18 mesi e i quattro anni».

E' ricavate dalle masse muscolari più pregiate della COSCIA BOVINA private di ossa:

FESA - PUNTA D'ANCA - MAGATELLO - SOTTOFESA - SOTTOSSO

IL PROCESSO PRODUTTIVO

La Bresaola della Valtellina è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo.

La materia prima viene selezionata rigorosamente utilizzando i migliori tagli della coscia bovina di provenienza europea e mondiale.

Fasi principali del processo di lavorazione:

- Selezione della materia prima e rifilatura dei tagli di carne
- Salagione a secco per minimo 10 giorni
- Asciugamento tra i 20 e 30 gradi
- Stagionatura tra i 12 e 18 gradi per minimo 4 settimane
- Controllo del prodotto finito: umidità max 65%, grasso tra il 3 e 7 %, ceneri min. 4%, cloruro di sodio max 5% e proteine minimo 30%
- Eventuale sezionamento o affettamento e confezionamento.



I CONTROLLI DI FILIERA

L'ordinamento nazionale prevede tre livelli di controllo:

- L'autocontrollo del Produttore, mirato al monitoraggio del processo produttivo e al controllo degli standard igienico-sanitari, di sicurezza e qualità del prodotto in tutte le fasi di lavorazione, svolto mediante periodiche analisi sensoriali, merceologiche e chimico-fisiche.
- Il controllo ispettivo effettuato sul processo produttivo e sul prodotto in lavorazione dal personale ispettivo dell'Organismo di Controllo "CSQA Certificazioni Srl" di Thiene incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
- La vigilanza sulla produzione e sul mercato è svolta dal Consorzio di tutela e dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali attraverso personale ispettivo appositamente formato e incaricato (ICQ).

Consorzio per la tutela del nome

Bresaola della Valtellina

Alcuni dati

Produzione: 12.400 t

Valore alla produzione: 225 milioni

Produttori 16

occupati: 1200

Marketing: 65% gdo - 30% Ho.Re.Ca. -
5% retail

Export: 5% (61% verso EU- Emirates
and Honk Kong) In aumento in Russia.



L'UTILIZZO IN CUCINA

La Bresaola della Valtellina è un ingrediente duttile, che consente combinazioni fantasiose e l'invenzione di piatti raffinati, nonché antipasti e spuntini di rapida e facile preparazione.



Consorzio per la tutela del nome

Bresaola della Valtellina

La MELO DI VALTELLINA I.G.P.



STORIA E TRADIZIONE

Nei secoli scorsi il melo era coltivato nei giardini e tra i filari della vite in massima parte per autoconsumo

Già nel 1752, infatti, si riscontrano, nei "Ragionamenti d'Agricoltura", un primo esempio di manuale di agronomia redatto dallo studioso Pietro Ligari, riferimenti alle tecniche colturali per i "pomi", che nel mese di marzo devono essere potati, insieme ai peri e agli altri frutti.

Durante il primo dopoguerra, alcuni agricoltori della zona di Ponte iniziarono la conversione dei vigneti in meleti, allo scopo di superare la crisi in cui versava da tempo la viticoltura.

Fu però soprattutto nel secondo dopoguerra che la melicoltura conobbe un notevole impulso, tanto da modificare fortemente il sistema agricolo e il paesaggio agrario locale.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

- **Stark Delicious** mela profumata dall'eccezionale colorazione rosso brillante intenso, croccante e molto aromatica
- **Golden Delicious** dal colore giallo oro con la tipica faccetta rosa, dalle pregiate caratteristiche organolettiche, dolce e aromatica
- **Gala** mela estiva dal colore rosso brillante con fondo giallo, polpa succosa, dolce e poco acidula

Alcuni dati

Produzione media per ettaro: 45 t

Area di produzione: 1.000 ha

Produzione: 300.000 q.

Percentuale nazionale: 3%

Marketing: MELAVI'

Export: 1.760 t. (8%)

IL PROCESSO PRODUTTIVO



IL PROCESSO PRODUTTIVO



Risotto alla Mela di Valtellina, strigoli di Bresaola e lamelle di Casera



300 g Riso Carnaroli

30 g cipolla tritata

1dl vino ROSSO DI VALTELLINA D.O.C.

100 g burro

1l di brodo

200 g MELE DI VALTELLINA I.G.P.

150 g CASERA D.O.P

60 g BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P.

Rosolare la cipolla tritata con metà del burro, tostare il riso e deglassare con vino. Bagnare con il brodo bollente e cuocere per 16 minuti circa.

Aggiungere la mela tagliata a cubetti e cuocere per altri 3 minuti.

Mantecare con burro, bresaola e le scaglie di casera. Servire guarnendo i piatti con rosetta di bresaola, ventaglio di mela e lamelle di casera.

IL MIELE DI VALTELLINA



Storia e tradizione

- Documenti del '600 attestano l'apicoltura locale
- La coltivazione del grano saraceno (molto diffuso anticamente) dipendeva strettamente dalla presenza dell'ape
- Il miele era l'unico dolcificante
- Il dolce tradizionale della Valtellina è la coppetta, che viene realizzata con il miele



Come degustare il Miele della Valtellina

- Ogni miele ha proprietà organolettiche proprie e si presta ad abbinamenti differenti:
- Il miele di rododendro, con il formaggi stagionati
- Il miele di castagno con ricotta, yogurt greco









Grazie per l'attenzione.....

