

Bresaola Brisval: un'eccellenza nata da passione e artigianalità

scritto da Antonio Lodedo | 25/03/2022



Nata dalla passione di alcuni imprenditori della Valchiavenna, la realtà produttiva di Novate Mezzola (SO) valorizza il salume tipico del territorio con una lavorazione artigianale di carni di altissima qualità

Valtellina e Valchiavenna sono due splendide valli dell'arco Orobico che segnano il confine con la vicina Svizzera. L'andamento est-ovest della prima e nord-sud della seconda, consentono al visitatore il passaggio dalle zone lacustri del Lago di Como ai valichi di montagna attorno ai 2000 metri slm quali il **Passo dello Spluga o del Maloja**.

Stiamo parlando di aree montane molto piccole, vallate che si aprono per poche decine di chilometri, caratterizzate dalla presenza di numerose eccellenze dell'enogastronomia italiana. Una di queste è la famosa **Bresaola**, prodotta nell'intera provincia di Sondrio dove viene chiamata "*Brisaola*".

Bresaola Brisval: l'eccellenza della Valchiavenna

Negli anni '90, la Bresaola veniva consumata per lo più localmente perchè era conosciuta solo in provincia di Sondrio. Quando poi cominciò ad essere servita a Milano, anche su consiglio di medici e dietologi, il salume valtellinese iniziò ad essere apprezzato sia nel resto d'Italia che commercializzato in tutto il mondo.

Una realtà di recentissima costituzione, che si sta affermando sul mercato nazionale ed estero, è **Brisval**, azienda di Novate Mezzola (SO) nata dalla passione di alcuni imprenditori della Valchiavenna che, innamorati del prodotto che più rappresenta il loro territorio, hanno deciso di valorizzarlo.

Brisval lavora carni italiane ed estere, selezionando **solo le migliori materie prime**, vere eccellenze in cui il parametro prezzo non viene preso in considerazione.

I tre elementi che rendono ottima la *Bresaola* dell'azienda di Novate Mezzola (SO)

Simone Ferraro, responsabile della produzione, ci racconta che il successo delle bresaole Brisval è la **risultante di tre elementi**: le carni selezionate, l'influenza del microclima della zona e il rigore del processo produttivo del tutto artigianale.

Carni selezionate e genuine

La selezione delle carni è il punto di partenza del processo produttivo della Bresaola Brisval. L'azienda richiede sempre il **certificato di benessere dell'animale in vita**, privilegiando carni i cui certificati attestano livelli di punteggio più alti e gradi di marezatura migliori.

L'importanza del contesto ambientale

Per quanto riguarda il microclima, va tenuto conto che il territorio dove sorge Brisval gode degli effetti benefici del lago Novate Mezzola e della Val Codéra. Essi offrono buona **ventilazione e temperature ideali**, utili soprattutto durante l'asciugatura e la stagionatura delle bresaole.

Una lavorazione artigianale

Simone, che produce Bresaola da oltre venti anni, ci racconta come essa sia un prodotto tutto sommato facile da realizzare ma è ancor più facile sbagliare. Ogni fase del processo di lavorazione presenta criticità, a cominciare dal momento più importante ossia quello della salatura. Ogni artigiano applica la propria ricetta, massaggia la carne con ingredienti segreti, lasciando così al prodotto finale la propria impronta.

Come viene prodotta la Bresaola Brisval

Simone Ferraro, rifilati i tagli di fesa e sottofesa per ottenere omogeneità nelle forme, procede alla salatura a secco, in cui al sale vengono abbinati l'aglio e le spezie macinate al momento; tra queste, il pepe, il ginepro e la cannella insieme ad altre che rimangono un segreto.

La **salatura avviene lentamente**, attraverso il massaggio della carne ogni 48 ore per un periodo di 15 giorni, in modo che l'assorbimento avvenga in maniera omogenea all'interno del taglio.

La percentuale di sale è stata ridotta nel corso degli anni per assecondare le mutate tendenze del

gusto e, più in generale, del mercato. Il processo di salatura avviene in celle a una temperatura di circa 4 gradi.

Una volta salate, le carni vengono trasferite in celle in cui la temperatura di 24 gradi favorisce l'inizio del processo di stagionatura o asciugatura. Nell'arco di 9 giorni, la temperatura diminuirà gradualmente dai 24 ai 17 gradi mentre l'umidità si alzerà dal 50% all'80-85% circa.

Infine, le bresaole vengono portate in un'ulteriore camera con temperatura e umidità costanti: la **cella di stagionatura** dove rimangono fino al momento della messa in commercio sottovuoto, preceduta dalla **pulizia di eventuali muffe esterne presenti**.

Il processo produttivo, mediamente, ha una durata di almeno 45 giorni per i tagli di carne magri mentre, nel caso della **Wagju giapponese**, il periodo di salatura e di stagionatura possono allungarsi.

Il calo del peso dei tagli di carne di partenza, mediamente, si aggira attorno al 40-45% per i prodotti Brisval, mentre nei prodotti industriali è attorno al 30% circa. Questa riduzione di peso esalta il gusto e concentra i profumi oltre ad influenzare il prezzo finale del prodotto.

Pur senza il marchio della IGP, i prodotti Brisval sono ormai garanzia di artigianalità, dalla qualità delle carni di partenza al processo produttivo, configurandosi come un prodotto di grande pregio nel mare magnum delle Bresaole di Valtellina e Valchiavenna.

Rapporto qualità-prezzo: quanto è importante

Il consumatore deve essere consapevole che un costo ridotto a volte significa anche gusto ridotto, ma anche perdita di salubrità della bresaola che si traduce in perdita di denaro. Bresaole con stagionature brevi, infatti, saranno ricche di acqua, una componente che pesa e che, dunque, si paga.

5 varietà di Bresaola Brisval

Brisval produce circa 1600 kg di bresaola al mese suddivisi in cinque distinti prodotti per veri intenditori:

1. **Bresaola di Limousine**, rinomata e pregiata, caratterizzata dalla tenerezza delle carni e dal gusto morbido, di colore più chiaro rispetto ad altre bresaole
2. **Bresaola di Angus irlandese**, dal colore intenso, piena e sapida al palato con un gusto profondo e complesso
3. **Bresaola di Wagyu** realizzata con una delle carni più pregiate e costose al mondo. È estremamente tenera e vellutata, grazie alla particolare mazzatura che la fa letteralmente sciogliere in bocca
4. **Bresaola di Angus Iberico** di colore rubino intenso, la cui carne è tenera, con tratti di mazzatura forti e di sapore intenso
5. **Bresaola di Fassona Piemontese**, caratterizzata da carne magra e tenera e da un colore rosso tendente al rosato. Si esprime su note di compostezza omogenea e delicatezza inconfondibile.

Brisval SRL

Sede legale: Via Mario del Grosso 5 - Chiavenna (SO)

Sede operativa: Via Nazionale 340 D - Novate Mezzola (SO)

[Sito web](#)