



L'ARTE DELLA BRESAOLA

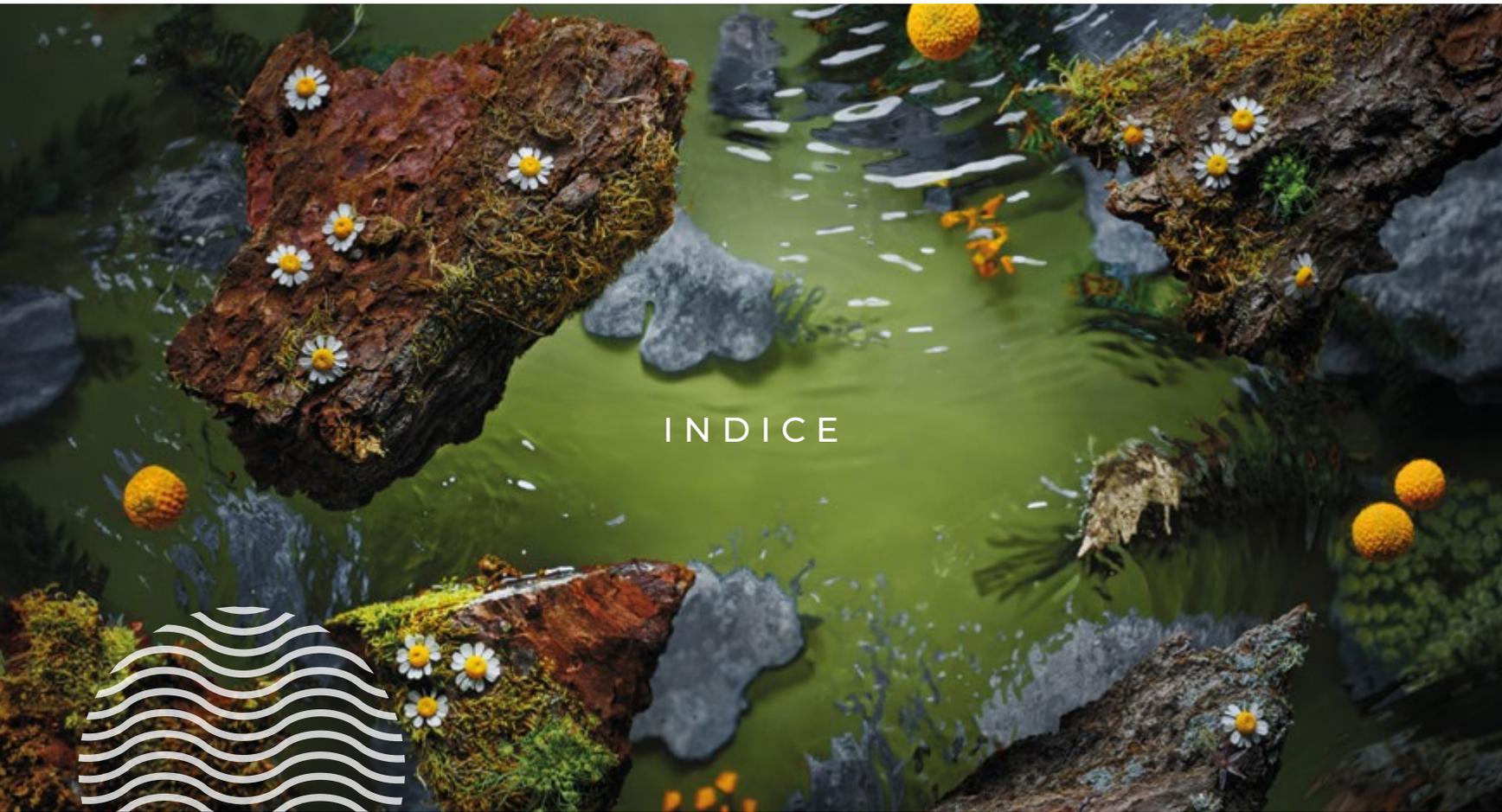
Dal 1964

ODE ALLA BRESAOLA

UN VIAGGIO TRA I PROFUMI
DELLA NOSTRA VALTELLINA

LA NOSTRA ODE

*A chi ama perdersi nella magia della natura,
A chi sente una melodia nel silenzio delle montagne,
A chi si lascia abbracciare dal verde delle valli,
Ai fiumi e ai laghi che costellano la nostra terra,
Alla Valtellina, casa nostra.*



INDICE





- 04 Giardino d'inverno
- 06 Sushi 2GO
- 08 Penne d'autore
- 10 Vera primavera
- 12 Rose dei prati
- 14 Tacos di lago
- 16 Caprese della valle
- 18 Raggio di sole
- 20 Torta di montagna
- 22 Risotto dei fior
- 24 Rosso, verde e oro
- 26 Sapori di stagione
- 28 Rifugio d'autunno



GIARDINO *d'inverno*

Fagottini di verza e patate, burro salato e julienne di bresaola

04

*C'è un silenzio speciale nei giorni d'inverno in Valtellina.
L'aria è limpida, il profumo di burro fuso si mescola a quello della verza,
e la julienne di bresaola aggiunge il tocco finale: dolce, speziata, sottile.
Un piatto che sa di casa, ma con un'eleganza senza tempo.*



Procedimento

Stufare la verza e mescolarla con le patate lessate e schiacciate, Casera grattugiato, burro e noce moscata. Stendere la pasta fresca, ricavare dei dischi e farcirli con il composto.

Chiudere a fagotto e cuocere in acqua bollente salata. Condire con burro fuso e completare con la julienne di bresaola e le foglioline di crescione d'acqua.



Mood

Comfort-dinner
in una fredda giornata
d'inverno

Musica

Winter Song
di Sara Bareilles
& Ingrid Michaelson

Vino

Valtellina Superiore
DOCG Valgella



GALIUM
VERUM

SERPENTINO



SUSHI

2go

Bresaola a fette e julienne con finferli,
perle di olio e caprino

Tradizione e sorpresa:

la bresaola incontra l'idea del sushi,

tra risotto mantecato, finferli e gocce profumate.

La julienne chiude i nigiri e gli hosomaki d'alta quota.



Procedimento

Cuocere il riso con burro e parmigiano, poi lasciarlo raffreddare per facilitarne la modellazione. Creare diverse forme di sushi: Oshi (pressato in stampo rettangolare), Hosomaki (involtini con ripieno centrale) e Gunkan

(forma ovale avvolta da una fetta di bresaola). Farcire con finferli saltati, julienne di bresaola, gocce di salsa al caprino, perle di olio al limone, prezzemolo ed erbe di montagna.



Mood

Creatività fusion
per una cena tra amici

Musica

*Waiting on the World
to Change*
di John Mayer

Vino

Alpi Retiche IGT Bianco





PENNE

d'autore

Insalata di pasta con julienne di bresaola,
Grana Padano, maionese alla curcuma e pesto di rucola

08

Un piatto fresco e contemporaneo che racconta l'estate valtellinese.

*La julienne di bresaola si intreccia alla croccantezza della rucola
e alla cremosità delle salse.*



Procedimento

Cuocere le penne al dente in abbondante acqua salata e condirle con un filo d'olio. In una ciotola, unire le penne con la julienne di bresaola, la rucola fresca e il Grana Padano a scaglie, mescolando delicatamente

per distribuire gli ingredienti in modo uniforme. Disporre l'insalata di pasta nei piatti e decorare con gocce alternate di maionese alla curcuma e pesto di rucola. Servire fresca.



Mood

La leggerezza
del primo pranzo
fuori della stagione

Musica

Sunday Best
di Surfaces

Vino

Rosato di Nebbiolo
Alpi Retiche IGT



ABETE
ROSSO

BOTTON D'ORO



VERA *primavera*

Asparagi, julienne di bresaola, salsa olandese, acetosella e dressing alla clorofilla

10

*La primavera in Valtellina è un risveglio verde e profumato.
La dolcezza degli asparagi e la cremosità della salsa olandese
incontrano la sapidità leggera della julienne di bresaola.*



Procedimento

Cuocere gli asparagi e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Preparare la salsa olandese emulsionando i tuorli con burro fuso e limone fino a ottenere una consistenza vellutata. Disporre

gli asparagi sul piatto, aggiungere la julienne di bresaola, nappare con la salsa olandese e completare con gocce di dressing alla clorofilla e foglie di acetosella.



Mood

Risveglio primaverile
tra profumi e colori

Musica

Here Comes the Sun
dei The Beatles

Vino

Valtellina Superiore
DOCG Inferno



MUSCHIO
SELVATICO

CRASPEDIA
GLOBOSA



ROSE *dei prati*

Insalata con bresaola, foglie e fiori di campo,
crescione d'acqua e ravanelli

Una passeggiata tra i prati della Valtellina.

*La bresaola incontra erbe spontanee,
fiori edibili e la freschezza del crescione.*



Procedimento

Disporre le fette bresaola su un piatto, lasciandole morbide e leggermente sovrapposte. Affettare sottilmente i ravanelli per esaltarne la croccantezza. Preparare il dressing lavorando il caprino con un po' d'acqua fino a ottenere una

consistenza vellutata. Distribuire i ravanelli, il crescione e i fiori edibili sopra e attorno alla bresaola, completare con il corallo croccante di tarassaco per aggiungere un contrasto di texture.



Mood

Passeggiata in natura
respirando libertà

Musica

Wildflowers
di Tom Petty

Vino

Rosato di Nebbiolo
Alpi Retiche IGT



MARGHERITA
D'ALPE

LICHENI

CORTECCIA
DI LARICE



TACOS *di lago*

Tacos di mais e grano saraceno, bresaola,
bietole, acetosella e maionese al lime

*Tra lago e montagna: un taco valtellinese che unisce
la croccantezza dei cereali alla freschezza delle erbe spontanee
per un contrasto di texture e sensazioni fusion
con la bresaola come protagonista.*



Procedimento

Preparare l'impasto mescolando farina di mais e grano saraceno con acqua, poi stendere e cuocere i tacos su una piastra calda. Sbollentare brevemente le bietole e raffreddarle

in acqua e ghiaccio. Farcire i tacos con la bresaola, le bietole e l'acetosella. Completare con le gocce di maionese al lime per un tocco di freschezza.



Mood

Rilassatissimo picnic
in riva al lago x2

Musica

Island in the Sun
di Weezer

Vino

Alpi Retiche IGT Rosso



CORTECCIA
DI BETULLA
E LARICE



SASSI DI LAGO





CAPRESE

della valle

Bresaola, datterini, mozzarella fiordilatte,
basilico, caviale di olio e corallo di pomodoro

Un classico italiano in chiave alpina.

*La bresaola dona gusto e profondità al piatto,
tra la dolcezza dei pomodori e le note erbacee.*



Procedimento

Disporre le fette di bresaola su un piatto, tagliare i datterini rossi e gialli a metà e distribuirli sopra, alternando con fette di mozzarella fiordilatte. Aggiungere qualche foglia

di basilico fresco e decorare con il corallo di pomodoro realizzato con agar agar. Completare con il caviale di olio al basilico e limone per un tocco fresco e aromatico.

Mood

La lentezza del pranzo
in rifugio d'estate

Musica

Summertime
di Ella Fitzgerald

Vino

Metodo Classico Brut
Valtellina DOC



FARFARACCIO
BIANCO

SASSI DI FIUME



RAGGIO *di sole*

Crudità di verdure e bresaola, mela Golden,
corallo di datterino e caviale d'olio

*Un piatto fresco e leggero dove la bresaola incontra
un arcobaleno colorato e croccante di frutta e verdura.*



Procedimento

Disporre le fette di bresaola su un piatto, tagliare finemente la zuccina, i ravanelli e i pomodori e distribuirli sopra la bresaola in modo uniforme, creando un gioco di colori e texture. Affettare la mela Golden a julienne per aggiungere

una nota croccante, decorare con il corallo di datterino e con il caviale di olio. Completare il piatto con un filo d'olio EVO e qualche goccia di limone per esaltare i sapori freschi delle verdure e della frutta.

Mood

Colazione a ritmo
di energia positiva

Musica

Good Morning
di Kanye West

Vino

Metodo Classico Rosé
Valtellina DOC



CORTECCIA
DI LARICE

ANEMONE
DEI BOSCHI



TORTA *di montagna*

Cheesecake salata alla rucola e Scimudin di capra,
bresaola, acetosella e germogli di rucola

*Un morso di autentica montagna con il gusto deciso dello Scimudin
che si fonde con la freschezza della rucola e la dolcezza della bresaola.*



20

Procedimento

Frullare i crackers con il burro fuso fino ad ottenere un composto sabbioso. Compattare il tutto sul fondo di uno stampo e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo, mescolare il formaggio Scimudin con la rucola frullata, la panna fresca e la colla di

pesce precedentemente sciolta in acqua calda. Versare il composto sopra la base di crackers e livellare bene. Far raffreddare per almeno 4 ore e, al momento di servire, guarnire con fette di bresaola, acetosella e germogli di rucola.



Mood

Una golosissima
merenda salata

Musica

Autumn Leaves
di Eva Cassidy

Vino

Alpi Retiche IGT Bianco



SERPENTINO

PINO NERO



RISOTTO

dei fior

Risotto al Casera, julienne di bresaola, fiori di borragine, crema di caprino ed erbe, crema al miele

22

Il Casera si fonde con la julienne di bresaola mentre fiori e creme aromatiche richiamano la delicatezza dei pascoli d'alta quota.



Procedimento

Cuocere il riso Carnaroli e, a metà cottura, mantecarlo con burro e Casera grattugiato fino ad ottenere un risotto cremoso. Nel frattempo, preparare la crema verde lavorando il caprino con panna ed erbe di montagna, aggiustando di sale e pepe.

Per la crema al miele, mescolare il miele con ricotta e un po' di panna fino a ottenere una crema liscia. Impiattare il risotto e disporre la julienne di bresaola. Decorare con gocce di crema verde alle erbe, crema gialla al miele e fiori di borragine freschi.

Mood

Un pranzo rilassato
in un campo
appena fiorito

Musica

Fields of Gold
di Sting

Vino

Valtellina Superiore
DOCG Valgella



LICHENI

BARBA
DI CAPRA



ROSSO, VERDE *e oro*

Spaghettoni al pesto di spinaci, julienne di bresaola,
fonduta di Bitto e oro alimentare

24

Un piatto elegante e colorato: verde brillante, rosso vivo, oro lucente.

Un tributo raffinato e prezioso alla nostra Valtellina.



Procedimento

Prepara il pesto frullando gli spinaci con olio EVO, mandorle e un pizzico di sale. Cuocere gli spaghettoni al dente e condirli con il pesto di spinaci. Nel frattempo, preparare la fonduta di Bitto sciogliendo il formaggio in panna calda, mescolando fino a ottenere una

consistenza vellutata. Impiattare gli spaghettoni al pesto, completarli con la fonduta, la julienne di bresaola e i germogli di acetosella e crescione. Decorare infine con fiocchi di oro alimentare per un effetto lucente e raffinato.



Mood

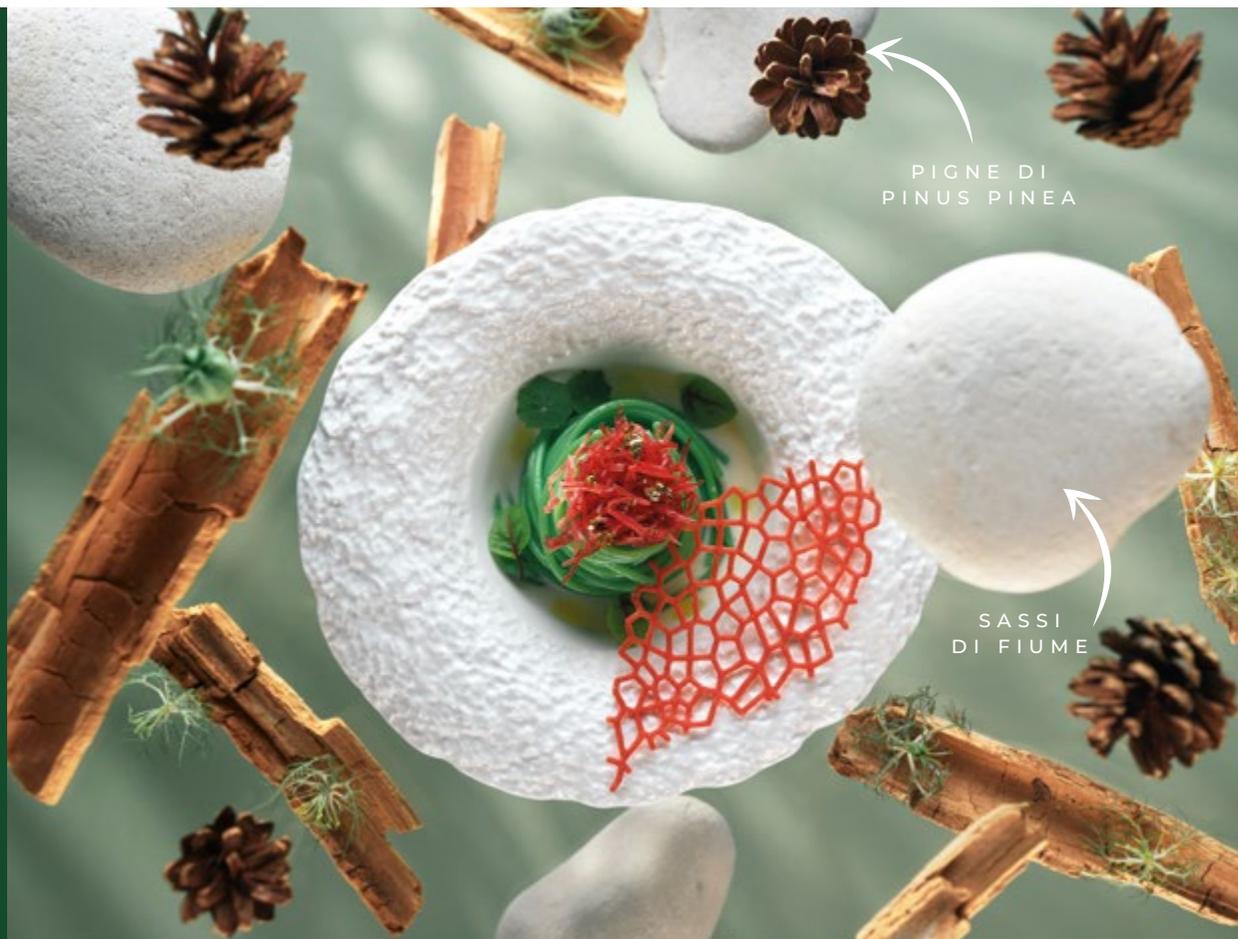
Cena romantica
fatta per stupire

Musica

Autumn in New York
di Billie Holiday

Vino

Valtellina Superiore
DOCG Grumello



PIGNE DI
PINUS PINEA

SASSI
DI FIUME



SAPORI *di stagione*

Carpaccio di bresaola, kiwi giallo, mirtilli,
lamponi, ravanelli e carotine

*Un carpaccio che celebra l'equilibrio della natura:
l'acidità del kiwi e dei frutti di bosco, la croccantezza delle verdure
e la dolcezza della bresaola creano un magico equilibrio di sapori.*



Procedimento

Disporre le fette di bresaola su un piatto, affettare sottilmente il kiwi giallo e i ravanelli, mentre le carotine possono essere tagliate a julienne. Distribuire le fette di kiwi, i frutti di bosco e le verdure sopra la bresaola in modo armonioso, cercando di

alternare colori e forme per un impatto visivo fresco e accattivante. Condire con un filo di olio EVO e qualche goccia di limone e un pizzico di sale in fiocchi per esaltare i sapori.

Mood

La rassicurante bellezza
delle cose semplici

Musica

Harvest Moon
di Neil Young

Vino

Metodo Classico Rosé
Valtellina DOC





RIFUGIO

d'autunno

Vellutata di zucca, olive confit, semi croccanti, erbe e fiori eduli, cialda di barbabietola e julienne di bresaola

28

Un piatto che riscalda e sorprende: la dolcezza della zucca viene contrastata dalla sapidità delle olive, dalla croccantezza dei semi e dalla vivacità dei fiori. Il tutto, completato dal carattere della bresaola.



Procedimento

Cuocere la zucca con la cipolla tritata con un po' di brodo vegetale, sale e pepe e frullare il tutto fino ad ottenere una crema liscia. Nel frattempo, preparare le olive scaldandole delicatamente in olio EVO con un pizzico di sale e tostare

i semi misti fino a renderli croccanti. Impiattare la vellutata di zucca, aggiungendo la julienne di bresaola, le olive confit, i semi tostati, le erbe aromatiche e i fiori eduli colorati. Completare con una cialda croccante di barbabietola disidratata.

Mood

Un confortevole
abbraccio culinario

Musica

Cold Little Heart
di Michael Kiwanuka

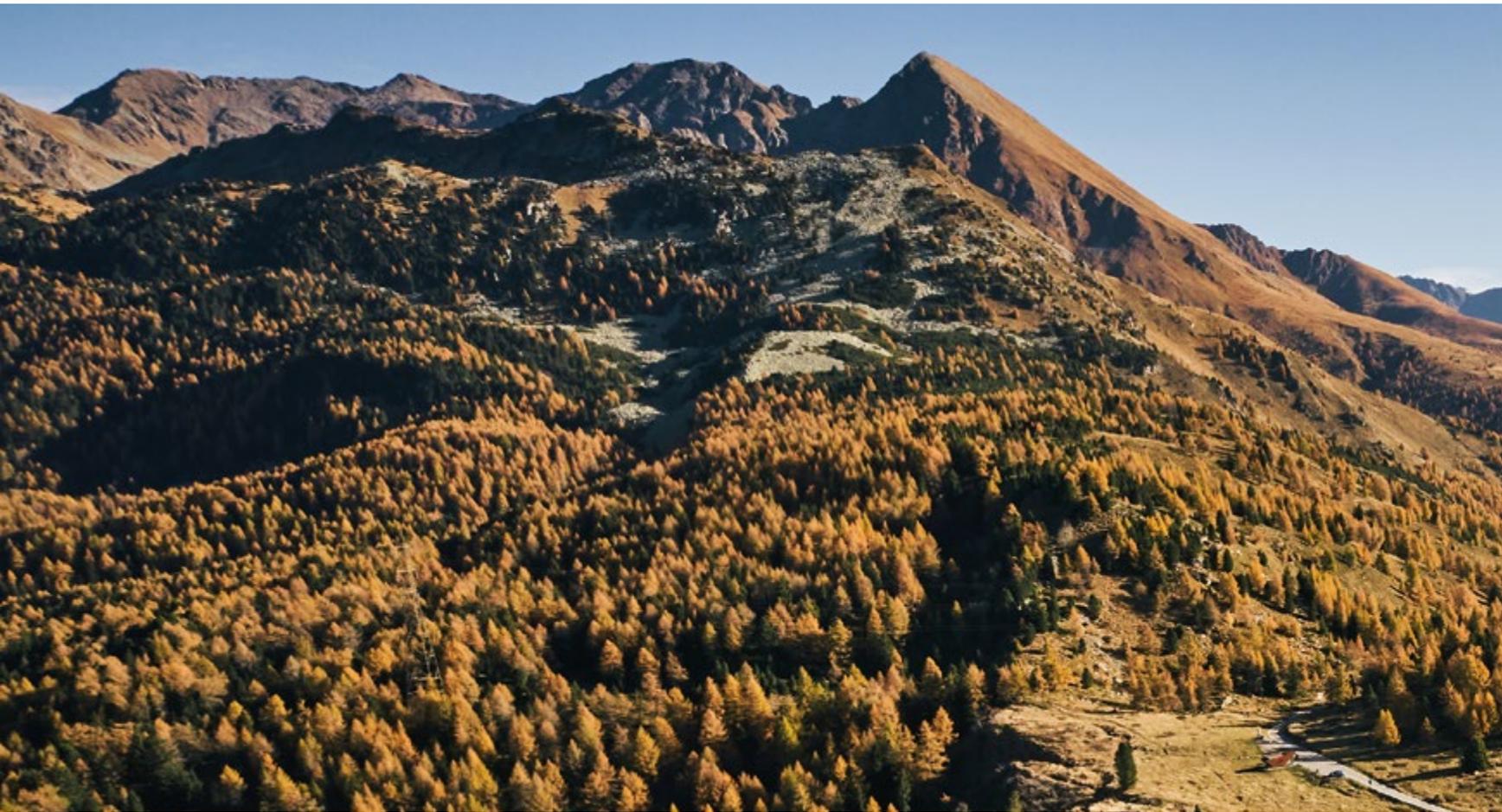
Vino

Alpi Retiche IGT Bianco



FIORI DI CAMPO
EDULI

CORTECCIA
DI LARICE





Salumificio Bordoni S.r.l.

Via Padellino 44, 23030
Mazzo di Valtellina SO - ITALY

WWW.BRESAOLABORDONI.IT

Progetto grafico: Jacleroi srl

Foto: Studio Rossi e Bonazzi

Ricette: Enza Bergantino

Finito di stampare nel mese di maggio 2025



L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964