

BRESAOLA

La bresaola si ricava dalle seguenti masse muscolari:



FESA: corrisponde alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprende il muscolo retto interno, il muscolo adduttore ed il muscolo semimembranoso punta d'anca: e' il taglio piu' pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore. Ha un peso minimo di 2,5-3 kg.

SOTTOFESA: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungo vasto e pesa almeno 2 kg.

MAGATELLO: corrisponde alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e piu' in particolare al muscolo semitendinoso e pesa almeno 1 kg.

SOTTOSSO: corrisponde alla fascia anteriore della coscia, composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio (quadricipite femorale).

Nell'industria la materia prima viene sottoposta a salagione, effettuata a secco in vasche d'acciaio dove la carne viene cosparsa con sale (in quantità variabili dai 2,5 ai 3,5 kg per quintale, secondo la stagione), pepe macinato e aromi naturali. Possono essere aggiunti vino, spezie, zuccheri (con lo scopo di favorire i fenomeni microbici responsabili in buona parte della stagionatura del prodotto), nitriti e nitrati di sodio e potassio, acido ascorbico e suo sale sodico. La miscela salante spesso cambia da produttore a produttore e si tramanda come una ricetta da custodire gelosamente. La durata della salagione va dai 10 ai 20 giorni, a seconda della stagione, della pezzatura e l'altitudine del luogo di lavorazione. Ogni quattro giorni i pezzi vengono

trasferiti in nuovi contenitori dopo aver eliminato l'eccesso di salamoia mediante operazioni di massaggio, che consentono una più rapida e uniforme migrazione del sale all'interno del prodotto. In questa fase la carne si insaporisce perdendo parte dell'acqua libera presente nel tessuto muscolare. Si passa poi alla lavatura delle bresaole che successivamente vengono insaccate in involucri di protezione (budelli naturali o artificiali) e inviate alla fase successiva di asciugamento in apposite celle.

L'asciugatura deve consentire una rapida disidratazione del prodotto nei primi giorni di trattamento. Viene condotto a temperatura compresa tra 20 e 30 gradi C e in condizioni di umidità dell'aria pari al 35-65%.

Alla fase di asciugatura segue la stagionatura condotta a temperatura compresa tra 12 e 18 gradi C e in condizioni di umidità dell'aria pari al 70-90% per un periodo che varia dai 2 ai 4 mesi.

I locali di stagionatura, così come quelli di asciugamento, devono essere muniti di impianti per il mantenimento e la rilevazione della temperatura e dell'umidità e devono consentire un ottimale ricambio dell'aria.

Questo processo di maturazione provoca un notevole calo di peso e un conseguente insaporimento del prodotto per effetto della concentrazione degli aromi e del sale, rendendo possibile la conservazione della bresaola per periodi piuttosto lunghi pur mantenendo inalterate tutte le caratteristiche di sapore, morbidezza e digeribilità.

La bresaola e' uno dei salumi con il minor contenuto di grassi.

SALUMI FATTI IN CASA

Veniamo ora alla preparazione casalinga.

Possiamo utilizzare la ricetta del lonzino, la procedura e' simile:

E' un taglio magro di bovino vedi sopra. Il pezzo da uno/ due o più Kg va rifilato e trattato con sale grosso (stesso procedimento della pancetta) per fargli perdere i liquidi. Eventualmente mettete anche del pepe macinato e le solite spezie (aglio in polvere, noce moscata, cannella, chiodi di garofano; sempre con parsimonia) ed acido ascorbico (2gr a kg). Mettete anche una parte di zucchero, servirà per la marinatura. Il pezzo va tenuto in frigo o in un luogo fresco e massaggiato almeno una volta al giorno, eliminate il liquido in eccesso. Dopo 5-10 giorni (dipende dal peso della carne), pulite leggermente il pezzo, legatelo ed insaccatelo. Abbiamo quindi due legature, una interna direttamente sul pezzo che lo rende cilindrico ed una esterna (o rete elastica) sopra il budello che avvolge il tutto. Se non abbiamo il budello delle dimensioni giuste, possiamo usare la tecnica citata nella ricetta della pancetta; usare più budelli (tagliati in senso lungo) e sovrapposti. Usare il pungibudello per eliminare eventuali sacche d'aria. Far asciugare e stagionare (2-3 mesi). L'opera va controllata e seguita.



Vediamo ora un'altra ricetta che ho reperito (non ricordo dove ma ringrazio caldamente chi la riconosce come sua)

Ingredienti: Per 1 bresaola di magatello, 1 magatello di manzo, sale 28%, zucchero 2%, pepe in grani, cannella in stecche, aglio, rosmarino, timo, 1 bicchierino di vino rosso.
Mischiare pestandoli tutti gli ingredienti esclusa la carne.
Distribuire l'impasto così ottenuto sulla carne e lasciarla marinare in frigorifero per 5 giorni rigirandola ogni giorno e massaggiandola.
Al quarto giorno, lasciatela a temperatura ambiente per 24 ore, per poi appendarla in cantina di stagionatura.
Note storiche: la bresaola della Valtellina è un prodotto ottenuto da carne di manzo, salata e stagionata, che viene consumato crudo. Documenti storici provano l'uso della salagione delle cosce di manzo in Valtellina a partire dal 1400. Nella tradizione chiavennasca esiste la figura di un certo signor Giovanni, vivente nel 1456, cui era stato dato il soprannome di "carnesalata", cui si farebbe risalire la nascita della Bresaola. C'è chi fa derivare Bresaola dal termine "brasa", brace, cioè i braceri usati per l'asciugatura: di qui "brasa-saola" e la contrazione in bresaola. La tecnica di produzione, originariamente finalizzata alla mera conservazione della carne per lunghi periodi, 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. Non è molto che la bresaola è conosciuta in Lombardia e solo ora sta cominciando ad imporsi in tutt'Italia e in alcune nazioni estere. A tutti è noto come gustarla: tagliata a fette finissime, distese su piatti individuali, condita con fine olio d'oliva e pepe. Alcuni spremono un po' di limone, altri lo sconsigliano decisamente.

