

CHIAVENNA (SO), BRISAOLA DEI CROTTI, PRODOTTO TIPICO DI QUALITÀ E DI GRANDE TRADIZIONE



Category: [Food](#)

Nelle botteghe della **Valchiavenna** (So) la **Brisaola**, così chiamata per distinguerla dalle altre, ha origini lontane: già nel 1400 si hanno notizie della produzione di "carne salada", il cui nome deriva da "brisa", la ghiandola bovina molto salata. Ancora adesso viene utilizzato il metodo artigianale, antico e segreto, per conservare al meglio il taglio di carne: sale, aromi, erbe di montagna e vino. Tanta passione ed amore per un prodotto tradizionale ricco di sapori, ideale per l'alimentazione di tutti i



giorni. **La Brisaola dei Crotti** è marchiata CE, senza glutine e lattosio.

Questo caratteristico ed unico prodotti artigianale, deriva da un'accurata selezione, attraverso la ricerca del taglio pregiato di carne bovina italiana, proveniente da animali allevati allo stato brado, cui segue una salagione artigianale per cui ogni parte è cosparsa a secco di una miscela segreta di sale, pepe, erbe di montagna e vino. Ed è massaggiata più volte al giorno, per consentire il giusto assorbimento di tutti gli aromi. Segue poi la

stagionatura nei crotti, cavità naturali tipiche delle regioni montuose delle Alpi, tra cui nel territorio della Valchiavenna, in quanto con la ventilazione naturale il Sorèl, la carne si asciuga e stagiona assumendo un colore brunito oltre la tipica fioritura, sinonimo di prodotto unico, naturale e di eccellenza.

La Brisaola della Valchiavenna è proposta in diverse tipologie di stagionatura; la Classica, a consistenza morbida e delicata, di colore rosso vivo, a seguito della meticolosa stagionatura dalle 4 alle 7 settimane. La Riserva, è frutto di una lunga stagionatura (oltre 8 settimane), per un prodotto da "meditazione". Ed ancora, la Preziosa, con un inconfondibile sapore e colore, dovuto alla particolare

affumicatura con il legno di pino. Infine, la Slinzega di piccola taglia, è il prodotto di una lunga stagionatura che le conferisce un sapore forte e deciso.

www.brisaoladeicrotti.it

(i.c.)