

— La CARTA delle —
BRESAOLE
e dei **CARPACCI**



SCRIVERE IL FUTURO DELLA BRESAOLA

UNA BRESAOLA, TANTE BRESAOLE

LA PRIMA CARTA DELLE BRESAOLE

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

BRESAOLA DI ANGUS

BRESAOLA GRAN FESA

BRESAOLA BLACK ANGUS

BRESAOLA 100% ITALIANA

LA PRIMA CARTA DEI CARPACCI

CARPACCIO DI BRESAOLA

CARPACCIO DI FASSONA

CARPACCIO DI ANGUS

1
2
6
8
12
16
20
24
28
30
34
38

La ricerca dell'eccellenza è il valore imprescindibile su cui non abbiamo mai accettato compromessi, il motore che alimenta ogni fase della produzione delle nostre bresaole, a partire dalla selezione della materia prima. In tutto il mondo, con grande sforzo e altrettanta soddisfazione, abbiamo individuato fornitori certificati all'altezza dei nostri standard, che a latitudini diverse allevano bovini di razze differenti, sempre con grande rispetto per il benessere degli animali. Dall'unicità di ciascuna di queste razze abbiamo creato una gamma di bresaole in continua evoluzione, ognuna con la propria identità e tutte insieme capaci di soddisfare le più variegate esigenze dei consumatori. A queste, sulla scia dei nuovi trend di consumo e di una sempre crescente richiesta di innovazione e diversificazione dell'offerta, si aggiunge ora una nuova gamma di carpacci: un prodotto con una storia singolare, fresco e ricercato, versatile e facile da preparare, anch'esso con sfumature di gusto differenti, a seconda delle varietà bovine e delle provenienze degli animali.

Scrivere il futuro della bresaola

Per noi, essere leader nel mercato, oggi, vuol dire saper mantenere i piedi ben saldi nei nostri valori e nella tradizione valtellinese della bresaola, costruendo allo stesso tempo il suo futuro. Un tassello di questo futuro lo vogliamo costruire anche con questa nuova edizione della Carta delle bresaole, che si arricchisce adesso di una nuova sezione dedicata ai carpacci. Uno strumento con cui scoprire la versatilità di questi salumi, approfondendo le caratteristiche e i migliori usi in cucina dei nostri prodotti, per il quale ci siamo avvalsi del prezioso contributo di due esperti come Marco Bolasco, giornalista gastronomico, e Angela Simonelli, architetto e food designer.

Ma la Carta delle bresaole e dei carpacci per noi è molto di più. È un progetto che ha l'intento di non voler nascondere l'origine della materia prima delle nostre migliori produzioni ma, al contrario, di farla conoscere in maniera piena e trasparente, perché siamo convinti che rappresenti per noi un motivo di orgoglio. Vogliamo che il consumatore impari a riconoscere il gusto inconfondibile di una Bresaola fatta con carne 100% italiana, per poi metterla a confronto con quello di una realizzata con Black Angus di origine australiana o con un magrissimo e gustoso zebù sudamericano. O ancora con un carpaccio di Fassona piemontese o di Angus. Poco importa quale gli piacerà di più: ognuno ha il proprio gusto, e il gusto non conosce frontiere. L'importante è poter scegliere sempre in modo informato e consapevole.

Claudio Palladi AD Rigamonti

Una bresaola tante bresaole

Testi e analisi sensoriale a cura di **Marco Bolasco**
Giornalista enogastronomico

Ricette e fotografie dei piatti di **Angela Simonelli**
Architetto e food designer

Rigamonti dalle origini a oggi

1913, Sondrio. Francesco Rigamonti apre una macelleria-salumeria e nel laboratorio adiacente comincia a preparare bresaola. Più di cento anni dopo, il suo nome è un punto di riferimento, in Italia e nel mondo, nella lavorazione di questo salume tipico, vessillo del territorio valtellinese. Per la sua famiglia, generazione dopo generazione, la sfida è stata grande: non venire mai meno ai propri valori e, allo stesso tempo, soddisfare una domanda in costante crescita. Una sfida che i Rigamonti hanno saputo vincere con impegno e dedizione, fattori chiave per trovare l'ideale punto di incontro tra il rispetto della tradizione e la capacità di innovarla. È proprio da questo punto di incontro



La punta d'anca, ossia la fesa (situata nella parte alta della coscia) privata del muscolo adduttore, è il taglio più pregiato della coscia bovina

che trae origine lo spirito di ricerca di Rigamonti e la scelta di creare non una, ma tante bresaole, con l'intento di esprimere una moltitudine variegata di sfumature di gusto, esaltando le caratteristiche peculiari di bovini differenti. Uno spirito di ricerca guidato da alcuni punti cardine: la selezione attenta di materie prime eccellenti e dei tagli di carne più pregiati, come la punta d'anca; la lavorazione sapiente delle polpe, che a mano vengono rificate e cosparse con un mix di sale e aromi; un modello produttivo in cui l'innovazione tecnologica si allea con l'occhio esperto di chi sa riconoscere la perfetta "maturazione" di ogni singolo pezzo. Perché l'arte di far bene le cose non si inventa, dal 1913 a oggi.

Bresaola, il salume healthy e contemporaneo

Gusto e digeribilità, leggerezza e un concentrato di nutrienti. Sono queste le caratteristiche che rendono la bresaola un salume unico e versatile, perfetto per l'alimentazione di persone con necessità anche molto diverse tra loro. Alla base della selezione di bresaole Rigamonti c'è un salume magro per antonomasia, ottenuto da carni bovine e non suine, naturalmente privo di glutine e lattosio. Grazie all'impiego di diverse carni, Rigamonti è riuscita a ottenere una tavolozza di bresaole capaci di soddisfare al meglio palati ed esigenze differenti: da chi predilige uno stile di vita salutare a chi ama l'attività fisica o segue un'alimentazione ipocalorica. Questo perché, indipendentemente dalla tipologia, il profilo nutrizionale della bresaola assicura sempre un importante apporto di proteine nobili, pochi grassi e ancor meno carboidrati. Il tutto coniugando gusto e praticità, in un alimento perfetto tanto per chi ha una vita "on the go", quanto per chi ha tempo di preparare un pasto più strutturato. Da sperimentare in un gran numero di ricette e abbinamenti.

Alla scoperta dei colori e degli odori delle bresaole

Come si assaggia una bresaola? Per degustarla in ogni sua versione, in realtà non bisogna solo assaggiarla. Per rispettarne e preservarne appieno le qualità, prima di tutto occorre tagliare la bresaola in fette sottili ma non troppo, tra 0,6 e 0,8 mm, da provare in purezza e senza orpelli, prendendole semplicemente con le mani e imparando a conoscerle a fondo. Una conoscenza, questa, a cui dà il via l'osservazione, perché anche l'occhio vuole la sua parte: da una bresaola di qualità ci si deve aspettare un bel colore acceso e brillante, con una marezzatura (la presenza di grasso intramuscolare) più o meno pronunciata, che a sua volta darà risvolti altrettanto diversi in termini di gusto. Dopo la vista è il turno dell'olfatto, l'altro senso che ci consente di anticipare ciò che vorremmo ritrovare al palato: la bresaola deve esprimersi con sentori di carne ben riconoscibili, sinoni-

mo di un impiego sapiente ed equilibrato degli aromi, e con quelli di una stagionatura lenta e naturale di almeno 4 settimane. E poi, finalmente, l'assaggio, con cui valutare pure la scioglievolezza e la buona masticabilità delle fette. Infine, il sapore deve essere persistente e al contempo lasciare la bocca pulita.



La bresaola, una volta affettata, va consumata fresca, preferibilmente entro 24 ore. E conservata in frigorifero, in un contenitore sigillato



In Valtellina la bresaola è un vero e proprio culto. Non a caso, al naturale, senza ingredienti in aggiunta, è detta "santa": il modo migliore per degustarla



La prima Carta delle bresaole

Una selezione di cinque bresaole Rigamonti
per raccontare le diverse potenzialità
di questo salume, dall'identikit delle carni
di origine alla personalità in fase
di degustazione. Con tanto di abbinamenti
e ricette da provare



Bresaola della Valtellina IGP

- **PROVENIENZA**
BRASILE
- **RAZZA**
BRAHMA, GUZERAT E NELLORE (ZEBÙ)
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSATO,
POCHE STRIATURE DI GRASSO
- **PROFUMI**
SENTORI CHE EVOCANO AROMA
DI Fieno E NOTE DI CARNE CRUDA
- **INTENSITÀ**
MEDIA: FRESCA ED ELEGANTE



Perfetta su una fetta di pane integrale con noci e uvetta, sorseggiando un bianco sapido dal buon grado di acidità, uno spumante o un rosé



Identikit della materia prima

Nascono e crescono sotto il sole del Sud America. Sono il Brahma, il Guzerat e il Nellore, tre razze dello zebù, un bovino dalle carni pregiate, magrissime e particolarmente toniche, ideale per fare la bresaola certificata IGP. In Brasile, dove vengono allevati, a questi animali, soprattutto maschi, è garantita una vita all'aperto, la libertà di pascolare e di nutrirsi esclusivamente a erba per almeno 18 mesi.

Degustazione

Fresca e delicata, perfetta in particolare per sbizzarrirsi nelle ricette estive. Realizzata rigorosamente con punta d'anca, è semplicemente la miglior bresaola della Valtellina. Si presenta con un bel colore rosato a cui fa da contrappunto la presenza di rare striature di grasso. All'olfatto i profumi ricordano il fieno e la carne cruda, mentre all'assaggio è subito evidente la tenerezza delle fette. A caratterizzarle inoltre è la leggerezza: un sapore elegante e non troppo persistente, ben bilanciato nella sapidità e con note lievemente fruttate.



Bresaola
della
Valtellina
IGP



RICETTA

Millefoglie di bresaola, finocchi, chips di riso, valeriana e salsa vinaigrette con miele

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 32 fette Bresaola della Valtellina IGP
- * 50 g riso Carnaroli
- * Olio di semi per friggere
- * 2 finocchi
- * 80 g olio EVO
- * 2 cucchiaini aceto di mele
- * 2 cucchiaini senape di Digione
- * 2 cucchiaini miele di acacia
- * 50 g insalata valeriana
- * Sale

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere il riso in acqua leggermente salata per 30 minuti, poi frullare tutto con il mixer ad immersione. Stendere la crema di riso sulla teglia coperta di carta forno e infornare a 100° C per 2 ore.
- 2 Ricavare dei pezzi di sfoglia e friggerli in olio bollente per pochi secondi. Infine scolare su carta assorbente.
- 3 Tagliare il finocchio con la mandolina a fette sottili.
- 4 Emulsionare la senape con olio, aceto, sale e miele.
- 5 Disporre una sfoglia di riso sul piatto e sopra adagiare la valeriana condita con vinaigrette.
- 6 Sovrastare con la fetta di bresaola e il finocchio, poi ripetere gli stessi ingredienti condendo la sommità con altra vinaigrette.
- 7 Servire subito il piatto freddo.

IDEA FLASH

Con pomodoro e senape

In questo caso il pane ideale è una michetta o rosetta, purché ben fresca. Tagliatela a metà, distribuite sulla base un velo sottile di senape di Digione e posizionateci sopra delle fettine di pomodoro cuore di bue (anche queste tagliate molto sottili). Completate con dei rotolini di bresaola e infine con l'altra metà del pane.

RICETTA

Finto maki con pane tramezzino, verdure sottaceto croccanti, formaggio spalmabile, bresaola e sesamo

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 2 fette di pane per tramezzini
- * 50 g formaggio spalmabile
- * 16 fette Bresaola della Valtellina IGP
- * 150 g verdure sottaceto
- * 50 g olive nere denocciolate
- * 40 g sesamo nero

PREPARAZIONE

- 1 Inumidire leggermente il pane con degli spruzzi di acqua, poi appiattire le fette con il matterello.
- 2 Spalmare un sottile strato di formaggio su un lato del pane, poi aggiungere le fette di bresaola su tutta la superficie e al centro, allineate, disporre le verdure sottaceto.
- 3 Con della pellicola creare un rotolo arrotolando il lato lungo, poi chiudere i lati a caramella prima di trasferire in frigorifero per 2 ore.
- 4 Con un coltello affilato tagliare dei cilindri alti 4 cm, spalmare l'esterno con il formaggio e poi passarli nel sesamo.
- 5 Servire subito i finti maki freddi.



IDEA FLASH

Con olio al tartufo

Per esaltare l'eleganza di questo salume, l'ideale è abbinarlo a un olio extravergine al tartufo. Distribuite le fette sottili di bresaola su un piatto piano e spennellatele con l'olio aromatizzato, per poi servirle assieme a della robiola di Roccaverano.





Bresaola di Angus

- **PROVENIENZA**
SUD AMERICA
- **RAZZA**
ABERDEEN ANGUS
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSSO VIVACE,
BUONA PRESENZA DI GRASSO
- **PROFUMI**
NOTE ERBACEE E SPEZiate,
LEGGERMENTE PEPATE
- **INTENSITÀ**
MEDIO-ALTA: PERSONALITÀ
E FINALE DECISO



*Da servire assieme a chips di verdure
e con un buon calice di Riesling*

Identikit della materia prima



Felicitemente “espatriata”, l'Aberdeen Angus, la razza bovina che deve il nome proprio a una zona della Scozia, ha in realtà trovato un habitat a sua misura anche in un altro continente. In particolare, in Sud America, da cui arriva la carne utilizzata per questa bresaola. Carne ottenuta da animali, soprattutto maschi, che vivono all'aperto pascolando in libertà e che hanno già superato il primo anno di vita.

Degustazione

Questa bresaola ha un colore rosso vivace interrotto dalla presenza di alcune striature di grasso, segno di una buona marezza che ben si esprime poi all'assaggio, dando al prodotto personalità e un finale deciso. Una personalità che, fra l'altro, si rivela anche al naso: a contraddistinguerla è infatti l'aromaticità spiccata, un profumo molto ricco che racconta la stagionatura, con note erbacee e speziate, leggermente pepate. Per apprezzarla appieno vale la pena tagliare delle fette un po' più spesse, che comunque non perdono la loro morbidezza.



Bresaola
di Angus

RICETTA

Ventaglio di bresaola su vellutata di mele allo zenzero con spirale di caprino e mandorle tostate

IDEA FLASH

Pane, marmellata e bresaola

Pane, marmellata e... bresaola di Angus. Data la personalità di quest'ultima, vale la pena utilizzare un pane tipo toscano, quindi sciapo. Tagliatene una fetta, spalmateci un velo di marmellata di arance amare e completate con le fette di bresaola.

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 4 fette bresaola di Angus
- * 80 g formaggio caprino
- * 40 g filetti di mandorle
- * 6 mele gialle del tipo Golden
- * Un pizzico di zenzero in polvere
- * Sale
- * 20 g olio EVO

PREPARAZIONE

- 1 Portare a bollore un bicchiere d'acqua nel microonde.
- 2 Versare il caprino in una tazza, aggiungere dei cucchiari di acqua bollente e preparare una crema.
- 3 Tostare le mandorle in un padellino a fuoco basso.
- 4 Sbucciare e tagliare le mele a pezzi, poi trasferirle in un cestello per il vapore e cuocerle per circa 15 minuti.
- 5 Con un mixer ad immersione ricavare una purea liscia ed omogenea.
- 6 Aggiungere un pizzico di sale e la polvere di zenzero, poi mescolare.
- 7 Trasferire la vellutata in una scodella, condire con olio, crema di caprino e mandorle.
- 8 Formare un rotolino di bresaola e adagiarlo sopra prima di servire.

RICETTA

Sorbetto al mango e pesca con crumble di frolla alle mandorle salate e fiori di bresaola

PREPARAZIONE

- 1 Impastare il burro con farina, mandorle in polvere, zucchero e sale.
- 2 Con tarocco e setaccio a maglie larghe ricavare delle briciole da cuocere a 180° C in forno su una teglia coperta da carta forno.
- 3 Sforare e lasciare raffreddare.
- 4 Sbucciare, eliminare il nocciolo e tagliare a cubetti piccoli il mango e la pesca, poi surgelarli in freezer.
- 5 Mescolare l'acqua calda con lo zucchero finché si sarà sciolto e formato uno sciroppo.
- 6 Versare i cubetti congelati in una caraffa e frullarli con un mixer ad immersione insieme allo sciroppo di zucchero per ricavare un sorbetto.
- 7 Trasferire il crumble dentro i bicchieri e aggiungere sopra il sorbetto.
- 8 Formare due roselline di bresaola e adagiarle sopra al sorbetto prima di servire immediatamente.

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 8 fette bresaola di Angus
- * 25 g farina 00
- * 25 g mandorle in polvere
- * 25 g zucchero semolato
- * 4 g sale fino
- * 25 g burro
- * 2 mango freschi
- * 2 pesche
- * 80 g zucchero semolato + acqua 60° C



IDEA FLASH

Su insalata iceberg

Lavate e asciugate delle foglie di insalata iceberg, tagliatele a fettine sottili e distribuitele su un piatto piano. Adagiateci sopra le fette di bresaola, concludete con del pepe bianco in grani grattugiato e un bel giro dell'olio extravergine di oliva che preferite.





Bresaola Gran Fesa

- **PROVENIENZA**
FRANCIA E ITALIA
- **RAZZA**
CHAROLAISE E LIMOUSINE
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSSO VIVACE,
POCHE STRIATURE DI GRASSO
- **PROFUMI**
NOTE SPEZiate
- **INTENSITÀ**
MEDIA: RAFFINATA E DECISA



*Nel bicchiere una birra in stile blanche,
beverina e profumata, e nel piatto
una golosa ricotta di bufala*



Identikit della materia prima

I bovini da cui si ricava la Gran Fesa hanno pas-saporto sia nazionale che d'Oltralpe, tra l'Italia e la Francia. In particolare, si tratta delle razze Charolaise e Limousine: animali, in maggioranza maschi, che abbiano già compiuto un anno di vita, allevati in stalle dove sono liberi di circolare tra i vari ambienti all'aperto. Per quanto riguarda l'alimentazione, il loro menù prevede erba integrata a cereali.

Degustazione

Raffinatezza e decisione: sono le due caratteristiche che convivono nella Gran Fesa, facendone un prodotto da tutti i giorni e allo stesso tempo dotato di una sua personalità. Alla vista presenta un bel colore omogeneo con poche striature di grasso, mentre al naso prevalgono le note ematiche e lievemente speziate, segnali di un trattamento e di una stagionatura della carne ben compiuti. Al primo boccone le fette risultano compatte ma di facile masticazione, e l'assaggio è una bella sorpresa che ne rivela la complessità: il sapore vigoroso è accompagnato da una nota acida, il finale risulta decisamente sapido, con una sfumatura che vira verso l'amaro.



**Bresaola
Gran
Fesa**

RICETTA

Cornucopia di bresaola con cubetti di pane, ricotta, melone, erba luisa

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 16 fette bresaola Gran Fesa
- * 50 g olio EVO
- * 10 g erba luisa
- * 2 fette di pane
- * 300 g melone giallo (pulito e sbucciato)
- * 400 g ricotta vaccina

PREPARAZIONE

- 1 L'olio EVO va aromatizzato in una bottiglia insieme ad un rametto di erba luisa leggermente manipolato, in modo che le foglie rilascino gli aromi. Lasciarlo riposare per 1 mese.
- 2 Con un pennello immerso nell'olio EVO aromatizzato ungere una fetta di bresaola.
- 3 Tagliare una fetta di pane a cubetti, poi tostarli in padella con poco olio e sale.
- 4 Tagliare a cubetti della stessa dimensione del pane anche il melone.
- 5 Trasferire la ricotta in una sac à poche.
- 6 Con la fetta di bresaola formare un corno il cui interno è quello aromatizzato all'erba luisa.
- 7 Riempire con la ricotta, i cubetti di melone e di pane. Infine aggiungere un po' di erba luisa.
- 8 Servire subito il piatto freddo.

IDEA FLASH Al miele e parmigiano

Tagliate due fette di pan brioche dello stesso spessore. Sulla prima adagiate le fette di bresaola, per poi posizionare sul salume delle scaglie di Parmigiano Reggiano tagliate spesse. Completate il tutto distribuendo un filo di miele di castagno con l'apposito cucchiaino e sovrapponendo infine l'altra fetta di pane.

RICETTA

Ravioli di bresaola ripieni di robiola ed erba cipollina su brodo di focaccia

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 12 fette bresaola Gran Fesa
- * 100 g focaccia
- * 240 g formaggio robiola
- * Un mazzetto di erba cipollina
- * Olio EVO
- * Sale
- * Pepe

PREPARAZIONE

- 1 Ridurre la focaccia in cubetti, poi versarli in 2 l di acqua e portare al bollore.
- 2 Abbassare il fuoco e lasciar sobbollire leggermente il brodo per circa 1 ora, aggiungendo un pizzico di sale e pepe alla fine.
- 3 Passato questo tempo filtrare il brodo e tenerlo da parte.
- 4 Per il ripieno mescolare la robiola con l'erba cipollina tritata, poi trasferirlo in una sac à poche.
- 5 Prendere una fetta di bresaola e trasferire al centro una noce di ripieno.
- 6 Spalmare un filo d'olio sul bordo, poi chiudere la fetta come un raviolo.
- 7 Versare il brodo tiepido di focaccia in una fondina e poi disporre al centro i ravioli.
- 8 Condire con poco olio EVO e una spolverata di pepe.



IDEA FLASH Con le uova sode

Rivestite un piatto piano con le fette di Gran Fesa, tagliate due uova sode a fettine e distribuitele sopra quelle di bresaola. Prima di servire, arricchite il tutto con un giro di olio extravergine d'oliva dal fruttato delicato e con dell'erba cipollina tagliata a rondelle.



Bresaola Black Angus

- **PROVENIENZA**
AUSTRALIA, NORD AMERICA, EUROPA
(IRLANDA E REGNO UNITO)
- **RAZZA**
ABERDEEN ANGUS
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSSO VIVISSIMO,
MAREZZATURA INTENSA
- **PROFUMI**
SENTORI DI CARNE ARROSTITA
- **INTENSITÀ**
ELEVATA: GRINTOSA E AVVOLGENTE



*Questo è il caso di osare,
magari accompagnando la bresaola
con una confettura di ribes
e un Franciacorta rosé*



Identikit della materia prima

Un giro del mondo all'insegna del Black Angus, il bovino appartenente alla razza Aberdeen Angus e contraddistinto da un mantello nero. Gli animali, scelti per selezionare il taglio migliore con cui realizzare la bresaola, arrivano infatti da tre continenti, per la precisione Australia, Nord America ed Europa (Irlanda e Regno Unito). Quasi sempre maschi, devono aver già compiuto un anno e soprattutto averlo trascorso con uno stile di vita di qualità che, nel loro caso, è assicurata dalla stabulazione libera all'aperto e da un'alimentazione a base di cereali.

Degustazione

Scoppiettante e perfetta per abbattere lo stereotipo che associa la bresaola esclusivamente a un sapore molto delicato: basta assaggiarne una fetta per cambiare idea. Il colore è rosso vivissimo, con una presenza di striature di grasso molto intensa che crea un effetto marmorizzato. Il profumo è goloso e di carne arrostita (porta alla memoria quello della costata) e al palato regala solo belle conferme: corposa e avvolgente con note dolci, scioglievole e persistente data la presenza del grasso. Chi ha voglia di cimentarsi in una degustazione di bresaole ricordi che questa è preferibile provarla per ultima, in modo da non sovrastare troppo le altre.



**Bresaola
Black
Angus**



RICETTA

Carpaccio di bresaola con mistica, frutti di bosco, vinaigrette e briciole di pane

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 24 fette bresaola Black Angus
- * 125 g frutti di bosco
- * 50 g mistica
- * 2 cucchiaini di senape di Digione
- * 2 cucchiaini aceto
- * 6 cucchiaini olio EVO
- * 2 fette di pane
- * Sale
- * Pepe

PREPARAZIONE

- 1 Adagiare le fette di bresaola sul piatto di portata sovrapponendole su un lato, creando una sorta di striscia al centro del piatto.
- 2 Con la pressione delle mani frantumare il pane su una spianatoia e ricavare delle briciole non troppo omogenee e piccole.
- 3 Circondare le fette di bresaola con della mistica spolverando sopra con le briciole di pane e un pizzico di sale.
- 4 Aggiungere i frutti di bosco sopra la mistica.
- 5 Emulsionare la senape con l'olio, l'aceto e il sale con una frusta in una tazza.
- 6 Versare la vinaigrette sulla bresaola e sulla mistica.
- 7 Spolverare con un po' di pepe e servire il piatto freddo.

IDEA FLASH

Al pesto di cavolo nero

Tagliate due fette di egual spessore di pane scuro a lievitazione naturale. Sulla prima adagiate la bresaola e successivamente distribuite sul salume dei fiocchetti di pesto di cavolo nero. Posizionateci sopra l'altra fetta e il panino è pronto.

RICETTA

Risotto allo zenzero, limone, formaggio di malga con carpaccio di bresaola

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 12 fette bresaola Black Angus
- * 1 radice di zenzero fresco
- * Zenzero in polvere
- * 1 limone bio
- * 350 g riso Carnaroli
- * 150 g formaggio fresco di malga
- * Sale

PREPARAZIONE

- 1 Portare al bollore l'acqua con la radice di zenzero fresco sbucciata e la scorza di limone.
- 2 Lasciare sobbollire l'acqua per 20 minuti, poi mettere da parte.
- 3 Tostare il riso in una pentola, poi aggiungere l'acqua allo zenzero e limone per cuocerlo.
- 4 A cottura ultimata togliere dal fuoco, lasciare riposare coperto da un panno, poi aggiungere il formaggio di malga e mantecare il risotto all'onda.
- 5 Regolare di sale, poi aggiungere zest di limone e zenzero in polvere e mescolare un'ultima volta.
- 6 Trasferire il riso in un piatto da portata piano, e con piccoli colpi di palmo stenderlo.
- 7 Formare 3 farfalline di bresaola e adagiarle sopra il risotto, poi servire subito il piatto caldo.



IDEA FLASH

Con la salvia frita

Munitevi di un piatto piano abbastanza grande e distribuite le fette di bresaola in modo da lasciare libera la parte centrale del piatto. Sulla bresaola spennellate dell'olio extravergine con un fruttato intenso e infine posizionate al centro della salvia passata in pastella e frita. Servite subito.





Bresaola 100% Italiana

- **PROVENIENZA**
ITALIA
- **RAZZA**
BOVINI ITALIANI DI RAZZE SELEZIONATE
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSSO SCURO,
BUONA PRESENZA DI GRASSO
- **PROFUMI**
NOTE SPEZiate, PARTICOLARMENTE
PEPATE
- **INTENSITÀ**
ELEVATA: PERSISTENTE E SAPORITA



*Da portare in tavola assieme
a un formaggio d'alpeggio e a un calice
di Schiava dell'Alto Adige*



Identikit della materia prima

L'eccellenza di questa bresaola è un viaggio che comincia da una selezione accurata della materia prima. Il taglio utilizzato è la pregiata punta d'anca, il più nobile del quarto posteriore del bovino. Le carni provengono dalle migliori razze di bovini allevati in Italia, in base alla varietà degli allevamenti presenti sul territorio, che abbiano già superato i 12 mesi di vita. Il rispetto e il benessere dell'animale sono garantiti secondo il modello della stabulazione libera all'aperto, con un'alimentazione mista che prevede erba e cereali. La rintracciabilità di questo prodotto, che sostiene la filiera nazionale, è assicurata lungo tutte le fasi di produzione.

Degustazione

Un unicum: questa bresaola, che si presenta leggermente più scura e compatta, riporta alla memoria la personalità dei salumi un tempo stagionati nelle cantine di casa. A partire dalla presenza del grasso, che fa bella mostra di sé con varie striature, che possono essere più o meno concentrate in alcuni punti. Al naso è la concia utilizzata a prevalere, con le sue note speziate e particolarmente pepate, preludio di una bresaola che in bocca si rivela saporita senza eccessi e soprattutto di marcata persistenza, con un finale che vira verso le note affumicate. La si può assaporare in purezza, tagliata in fette sottili, con burro morbido, latticini o verdure di stagione.



**Bresaola
100%
Italiana**



RICETTA

Uovo poché su crema di stracchino con fiore di bresaola

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 8 fette Bresaola 100% Italiana
- * 350 g stracchino
- * 4 uova fresche
- * Pepe nero
- * Sale
- * Aceto

PREPARAZIONE

- 1 In un pentolino fondere a fuoco dolce lo stracchino.
- 2 Versare acqua e aceto in un pentolino e portare a bollore, salare, formare un mulinello con un cucchiaino e poi versare al centro l'uovo intero.
- 3 Attendere 3 minuti, poi con una schiumarola recuperare l'uovo poché.
- 4 Sul fondo di un piatto versare la crema di stracchino e adagiare al centro l'uovo poché.
- 5 Aggiungere il fiore di bresaola sopra e una spolverata di pepe prima di servire.

IDEA FLASH

Con pane di segale, burro e capperi

Munitevi di una fetta abbastanza spessa di pane di segale ai semi misti. Come secondo passaggio spalmateci del burro morbido da panna di centrifuga. Posizionatevi sopra le fette di bresaola e completate con polvere di capperi (in alternativa potete utilizzare dei cucunci tagliati a pezzetti).

RICETTA

Spaghetti risottati alle bietole con briciole di pane e listarelle di bresaola

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 8 fette Bresaola 100% Italiana
- * 250 g bietole fresche
- * Sale
- * 40 g olio EVO
- * 50 g pane integrale
- * 320 g spaghetti

PREPARAZIONE

- 1 Togliere i gambi dalle foglie di bietola, poi passare queste ultime in acqua bollente salata per 2 minuti.
- 2 Scolarle e trasferirle in acqua fredda e ghiaccio.
- 3 Scolarle nuovamente e frullarle con olio EVO e acqua di cottura fino a ridurle in crema molto liquida.
- 4 Tostare il pane integrale, ridotto a piccoli cubetti, in una padella con olio.
- 5 Tagliare a listarelle la bresaola.
- 6 In una padella grande versare la crema di bietole, accendere il fuoco e cuocere gli spaghetti al dente.
- 7 Formare un turbante con le pinze e disporlo al centro del piatto.
- 8 Spolverare con briciole di pane e listarelle di bresaola, servire subito.



IDEA FLASH

Con zucca cotta arrosto

Adagiate su un piatto piano le fette di Bresaola 100% Italiana fino a ricoprirlo del tutto. Proseguite distribuendo delle fette non troppo spesse (e sbucciate) di zucca cotta arrosto; completate con un filo di olio di nocciola e magari anche con i semi della stessa zucca tostati.





Il carpaccio ha una storia meravigliosa e affascinante, che vale la pena di raccontare: scritto con la C maiuscola, infatti, è stato per secoli il nome di uno dei più importanti pittori veneziani, Vittore Carpaccio. Solo quello, e poteva bastare. Poi, nel 1950, un signore di nome Giuseppe Cipriani ideò, per una cliente dell'Harry's Bar di Venezia, una contessa che doveva seguire una rigorosa dieta, quel piatto di carne tagliata sottilissima e servita cruda con un filo di maionese appena insaporita da senape e salsa Worcester. Lo chiamò Carpaccio per via dei colori rosso e giallo, i preferiti del pittore di cui sopra. Fu un piatto di così grande successo e popolarità che successe un'altra cosa straordinaria: la parola cominciò ad essere usata per identificare non più solo il piatto ma una tecnica di taglio e servizio. Insomma, da allora, qualsiasi portata a base di crudo, di pesce e di carne, in qualunque parte del mondo, si chiama così: carpaccio, con la "c" minuscola.

La prima Carta dei carpacci

Non vi è alcun dubbio, però, che oggi la parola carpaccio rimandi soprattutto ad un taglio di carne, pregiata e sottile, che viene servita condita e/o accompagnata da altri ingredienti, spesso freschi, per comporre piatti veloci e salutari che ben si sposano con le esigenze nutrizionali contemporanee. Ed è così che nascono i carpacci Rigamonti, che aggiungono al piacere tradizionale della bresaola l'alternativa di una freschezza e versatilità ancora maggiori. Prodotti di carne bovina che si prestano al consumo in purezza o per creare veloci piatti e insalate sempre caratterizzati da grande leggerezza e una certa eleganza del gusto. Basi perfette per un'alimentazione sana e ipocalorica ma allo stesso tempo fortemente caratterizzata da italianità nel gusto e nello stile. Quelle stesse caratteristiche che si prestano a tante varianti fantasiose di abbinamento, sia sul versante gastronomico che con le bevande, e che rendono questi Carpacci un'alternativa ineguagliabile.



Carpaccio di Bresaola

- **PROVENIENZA**
BRASILE
- **RAZZA**
BRAHMA, GUZERAT E NELLORE (ZEBÙ)
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
COLORE ROSSO TENUE MA BRILLANTE,
CON SOTTILI STRIATURE DI GRASSO
- **PROFUMI**
SENTORI CHE RIMANDANO ALLA
FRESCHEZZA DELL'ERBA DEL PASCOLO
- **INTENSITÀ**
MEDIA: SAPIDITÀ CONTENUTA
MA GUSTO SPICCATO



Da assaggiare su una fetta di pane a lievitazione naturale tiepida abbinata a un calice di bollicine



Identikit della materia prima

È una carne unica, proveniente da tre pregiate razze di Zebu: Brahma, Guzerat e Nellore. Sono animali che possono godere di vita al pascolo e il risultato è quello di una sana alimentazione e una notevole tonicità. Il taglio di punta d'anca, poi, valorizza al meglio queste caratteristiche, risultando particolarmente magro e donando ad ogni fetta una particolare texture che ne determina l'unicità al palato.

Degustazione

La freschezza e la delicatezza sono da sempre caratteristiche della Bresaola della Valtellina IGP ma questo carpaccio le ha ancora più evidenti. Alla vista presenta un colore rosso tenue ma brillante con delle sottilissime striature e una consistenza particolarmente liscia e compatta, piacevole al tatto. Il profumo rimanda subito alla freschezza dell'erba del pascolo. Se lo si taglia sottile la sensazione in bocca è subito di grande morbidezza e scioglievolezza, con una sapidità contenuta ma un gusto spiccato. Il finale è dolce e rotondo, rimanda alle carni bovine più nobili, e la sensazione che rimane al retrogusto è di forte eleganza nel finale.



Carpaccio di bresaola



RICETTA

Pinzimonio di verdure estive con carpaccio di bresaola

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 2 zucchine
- * 1 peperone rosso
- * 1 peperone verde
- * 1 cetriolo
- * 2 carote
- * 20 fette carpaccio di bresaola Rigamonti

PREPARAZIONE

- 1 Lavare i peperoni. Con un coltello eliminare le estremità e rimuovere i semi all'interno. Infine ricavare delle fette rettangolari affusolate di 1,5x8 cm circa.
- 2 Lavare le zucchine e, dopo aver eliminato le estremità, ricavare delle fette rettangolari della stessa dimensione dei peperoni.
- 3 Sbucciare le carote e i cetrioli con un pelapatate e tagliarli a bastoncini come le altre verdure.
- 4 Passare le verdure in acqua e ghiaccio per una decina di minuti.
- 5 Preparare delle ciotoline con olio EVO e un po' di pepe macinato sul momento.
- 6 Tamponare i bastoncini di verdura con la carta da cucina.
- 7 Avvolgere la parte superiore di ogni bastoncino di verdura con una fetta di carpaccio di bresaola.
- 8 Servire immediatamente con l'olio preparato in precedenza, oppure disponendo il piatto su del ghiaccio per mantenere le verdure fresche più a lungo.

IDEA FLASH

Con songino e scorza di limone

Tagliate il carpaccio di bresaola in fette sottili. Al posto della classica rucola, qui potete aggiungere qualche foglia di songino e, invece delle gocce di limone, grattarne solo un po' di scorza, profumata perché ricca di oli essenziali. Condite con un olio extravergine leggero, sale e pepe.

RICETTA

Fagiolini verdi scottati con datterini, pera e carpaccio di bresaola

INGREDIENTI / 2 PERSONE

- * 100 g fagiolini verdi
- * un pizzico di sale
- * 30 g olio EVO
- * una manciata di pomodorini datterini
- * pepe nero
- * ½ pera Williams
- * 10 fette carpaccio di bresaola Rigamonti

PREPARAZIONE

- 1 Eliminare le estremità dei fagiolini poi lavarli e tamponarli.
- 2 Cuocere i fagiolini in abbondante acqua salata per circa 7 minuti, poi passarli in acqua fredda con ghiaccio.
- 3 Sbucciare e tagliare a cubetti la pera.
- 4 Tagliare a metà i pomodori datterini.
- 5 Versare in una ciotola i fagiolini con la pera e condire con olio EVO.
- 6 Disporre i fagiolini sul piatto di portata e successivamente disporre il carpaccio di bresaola formando delle roselline.
- 7 Aggiungere i datterini e una spolverata di pepe.



IDEA FLASH

Con acciughe e puntarelle

Dopo aver tagliato in fettine leggermente più spesse del solito il carpaccio di bresaola, preparate una vinaigrette con olio EVO, la punta di cucchiaino di pasta di acciughe (deve solo servire a dare il profumo) e un cucchiaino di aceto di mele. Adagiate sopra il carpaccio delle puntarelle romane fresche e cospargete il tutto della vostra salsa.





Carpaccio di Fassona

- **PROVENIENZA**
ITALIA
- **RAZZA**
FASSONA PIEMONTESE
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA E SOTTOFESA
- **ASPETTO**
COLORE ROSA INTENSO SPEZZATO
DA POCHE MA EVIDENTI MAREZZATURE
DI GRASSO INTRAMUSCOLARE
- **PROFUMI**
FRESCO CON NOTE FLOREALI E SPEZIATE
- **INTENSITÀ**
MEDIA: SAPIDITÀ CONTENUTA



Buonissimo in mille modi: con un vino bianco, una bollicina di Alta Langa o un'infusione a freddo di Earl Grey



Identikit della materia prima

Ottenuto al 100% da Fassona, carne bovina autoctona di razza Piemontese, è un prodotto di particolare pregio, grazie al fatto che questi animali dal bianco mantello possiedono delle caratteristiche uniche date dal perfetto tenore di grasso intramuscolare. Una carne magra ma molto gustosa, dai valori nutrizionali equilibrati che dà il suo meglio proprio nelle preparazioni crude e nei carpacci.

Degustazione

Lavorato a partire dalla coscia, questo carpaccio si presenta con un colore rosa intenso spezzato da poche ma evidenti marezzature di grasso intramuscolare. Il profumo è delicato, fresco e caratteristico, e rimanda alla carne bovina più nobile con qualche elemento floreale e speziato. Grana finissima in bocca con una sensazione quasi vellutata che avvolge il palato con un'intensità media e sapidità contenuta. Finale molto fine ma allo stesso tempo persistente, che ripropone molte delle note trovate al naso: la quintessenza del carpaccio.



Carpaccio
di Fassauna



RICETTA

Finger food di patata lessa, salsa tzatziki e carpaccio di Fassauna

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 1 cetriolo, 100 g
- * 100 g yogurt greco
- * 1 spicchio d'aglio
- * 5 g aceto di vino bianco
- * 10 g olio EVO
- * Un pizzico di sale
- * 4 patate di circa 200 g ciascuna
- * 16 fette carpaccio di Fassauna

PREPARAZIONE

- 1 Portare a bollore 1 litro d'acqua con 400 g di sale.
- 2 Cuocere le patate con la buccia fino a quando si sarà ammorbidita.
- 3 Scolare e far raffreddare prima di togliere la buccia.
- 4 Lavare il cetriolo, tagliarlo a metà ed eliminare i semi prima di grattugiarlo con una grattugia a fori larghi.
- 5 Mettere il cetriolo in un setaccio e lasciarlo scolare per circa un'ora in modo che perda l'acqua in eccesso.
- 6 Sminuzzare col coltello l'aglio, poi unirlo allo yogurt, insieme all'olio, all'aceto, al sale e al cetriolo.
- 7 Mescolare per ottenere la salsa tzatziki.
- 8 Tagliare le patate a cubi e aggiungere un po' di salsa su un lato utilizzando una sac à poche.
- 9 Formare una rosa con il carpaccio e aggiungerla sopra la salsa.
- 10 Servire subito.

IDEA FLASH

Con robiola e pesto

Se il carpaccio di bresaola piace sottilissimo, questo potete tagliarlo in fette appena appena più spesse perché la consistenza naturale della Fassauna lo permette. Con un pennello da cucina spennellatelo di olio EVO e, senza aggiungere sale, potete servirlo in un piatto in cui ci sia anche un po' di robiola di capra servita con sopra mezzo cucchiaino di pesto di basilico senz'aglio.

RICETTA

Involtini di carpaccio ripieni di caprino e pistacchi su crema di carote

INGREDIENTI / 2 PERSONE

- * 2 carote
- * 20 ml olio EVO
- * 1 pizzico di sale
- * 8 caprini da 80 gr ciascuno
- * 8 fette carpaccio di Fassauna Rigamonti
- * 40 g pistacchi sgusciati

PREPARAZIONE

- 1 Pelare le carote, poi tagliarle a pezzi grossi.
- 2 Cuocere le carote in abbondante acqua salata per circa 7 minuti, scolarle e versarle in un recipiente, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura e olio evo.
- 3 Frullare il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.
- 4 Avvolgere il caprino con le fette di carpaccio di Fassauna in modo da creare dei rotolini.
- 5 Sbucciare e tritare i pistacchi, poi aggiungerli all'estremità dei rotolini adagiandoli sul caprino.
- 6 Comporre il piatto versando la crema di carote e spalmarla con un cucchiaino in modo uniforme.
- 7 Disporre i due involtini sul piatto, spolverarli con altra granella di pistacchi e servire.



IDEA FLASH

Con pomodori e origano

Prendete dei pomodori da insalata e grattateli in scaglie con una grattugia da verdure (non da formaggio). Conditeli con olio extravergine di oliva dal sapore deciso e completate il tutto con qualche foglia di origano fresco e sale. Utilizzate questo composto in piccole quantità (circa mezzo cucchiaino per ciascuna fetta) per condire il vostro carpaccio.





Carpaccio di Angus

- **PROVENIENZA**
SUD AMERICA
- **RAZZA**
ABERDEEN ANGUS
- **TAGLIO**
PUNTA D'ANCA
- **ASPETTO**
ROSSO DECISO E BRILLANTE
CON AMPIA MAREZZATURA STRIATA
- **PROFUMI**
DISTINTIVI E COMPLESSI
- **INTENSITÀ**
MEDIO-ALTA: PERSONALITÀ
E SORPRENDENTE FRESCHEZZA



*Un bellissimo mix di forza e leggerezza
esaltato da una birra IPA
o da un vino bianco strutturato*



Identikit della materia prima

In questo prodotto viene utilizzato il taglio di punta d'anca ma le carni scelte sono quelle Aberdeen Angus, razza di origine scozzese che vive all'aperto. Carni importanti, tenere ma dal gusto intenso che danno vita ad un carpaccio diverso da tutti gli altri.

Degustazione

Questo carpaccio valorizza al meglio la carne unendo all'intensità caratteristica una sorprendente freschezza: il colore è rosso deciso e brillante ed è caratterizzato da un'ampia marezzatura striata che attraversa le fette assicurando morbidezza. I profumi sono molto distintivi, complessi e leggermente evoluti tanto da rimandare all'immaginario delle migliori carni. In bocca è molto gustoso e avvolge la lingua, saporito ma non salato: un bellissimo mix di forza e leggerezza. Retrogusto molto persistente, che lascia una sensazione di eleganza ed evoluzione come quella un grande vino.



Carpaccio di Angus



RICETTA

Crostone di pane integrale con burro ai frutti di bosco, valeriana e carpaccio di Angus

INGREDIENTI / 4 PERSONE

- * 2 panini da 200 g integrali
- * 100 g burro
- * 150 g frutti di bosco (lamponi, more, mirtilli)
- * 1 manciata di foglie di valeriana
- * 8 fette carpaccio di Angus Rigamonti

PREPARAZIONE

- 1 Lasciare il burro a temperatura ambiente per 1 ora circa.
- 2 Tagliare a metà un panino integrale e passarlo sulla griglia o in forno per qualche minuto in modo che sia bello croccante.
- 3 Montare con le fruste elettriche il burro morbido con 120 g di frutti di bosco fino ad ottenere un composto amalgamato e montato.
- 4 Spalmare il burro ai frutti di bosco sul pane a temperatura ambiente.
- 5 Aggiungere al centro due fette di carpaccio di Angus precedentemente arrotolate.
- 6 Prima di servire, decorare le fette di pane con foglie di valeriana e qualche frutto di bosco fresco.

IDEA FLASH

Su un letto di funghi porcini

Accompagnate il carpaccio di Angus adagiandolo su fettine sottili di funghi porcini crudi (se non avete i porcini andranno bene anche degli champignon) conditi con un filo di olio saporito (umbro o toscano), sale e pepe. Sopra l'Angus potete adagiare qualche gheriglio di noce e dei piccoli mirtilli tagliati a metà.

RICETTA

Carpaccio di Angus con rucola, funghi champignon e scaglie di Parmigiano Reggiano

INGREDIENTI / 2 PERSONE

- * 16 fette carpaccio di Angus Rigamonti
- * 30 g rucola
- * 50 g funghi champignon
- * 30 g Parmigiano Reggiano a scaglie
- * 30 g olio EVO
- * un pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Lavare la rucola, poi tamponarla con la carta da cucina.
- 2 Pulire con un panno i funghi per eliminare i residui di terra.
- 3 Tagliare i funghi a fette di 3-5 mm.
- 4 Condire in una ciotola la rucola e i funghi con olio e sale.
- 5 Disporre su un piatto piano 16 fette di carpaccio di Angus già affettato.
- 6 Aggiungere la rucola e i funghi champignon poi condire con olio EVO.
- 7 Guarnire con scaglie di Parmigiano Reggiano e servire.



IDEA FLASH

Con vinaigrette ed emmental

Una volta distese le fette di Angus sul piatto potete preparare una salsa fatta con un cucchiaino di maionese, uno di senape, un cucchiaino di succo di limone, pepe e un pizzico di paprika dolce. Condite il vostro carpaccio con questa vinaigrette facendola cadere con un cucchiaino disegnando dei fili sopra al piatto. Completate con piccole scaglie di emmental.





Realizzazione editoriale

INC – Roma

Testi

Marco Bolasco

Ricette

Angela Simonelli

Finito di stampare

novembre 2025

presso

Tipografia Tecnostampa Snc

Montagna in Valtellina (SO)



www.rigamontisalumificio.it