


UNA STORIA DI GESTI ANTICHI E DI BONTÀ.

La mia Bresola
Wolff & Sohn

M A D E I N I T A L Y



In Valtellina, nel cuore delle Alpi italiane, dove la natura incontaminata, l'aria fresca e il clima di montagna regalano condizioni ambientali uniche, è nata la Bresaola e la sua storia centenaria.

Un prodotto caratterizzato dalla sua terra, dalle tradizioni contadine di chi l'ha abitata e da un sapere fatto di tempo, gesti e dedizione, che oggi porta sulle tavole di tutto il mondo i valori della nostra storia e del nostro territorio.

The Bresaola and its centennial history comes from Valtellina, in the heart of the Italian Alps, where the pure nature, the fresh air and the mountain climate offer unique environmental conditions.

A product characterised by its land, its agricultural traditions, of people who lived there and by the knowledge given by time, gestures and devotion, which nowadays takes our history and territory values on all world tables.



ARTIGIANALE

La mia Bresaola
Wolff & Sohn

"La mia Bresaola è proprio come piace a me! Ho voluto prepararla come ho imparato da piccolo, nel retrobottega della macelleria della mia famiglia. Così ho riscoperto il piacere di lavorare a mano e la soddisfazione del vero artigiano. Ho assaporato nuovamente i gesti di un tempo e mi sono lasciato prendere la mano... decidendo di fare tutto a mano!"

Handmade

*"La mia Bresaola is really as I like it! I learnt to prepare My Bresaola when I, still a very young boy, used to help my family in the back shop. From here I could smell and feel the pleasure and the satisfaction to work by using my hands, the satisfaction to be a craftsman. I savoured again the actions of the past and I got carried away...
...Deciding to make everything by hand!"*

MAESTRIA ITALIANA

La mia Bresaola
Wolke Studio

"Ho selezionato ogni pezzo scegliendo i migliori, ho ripreso in mano il coltello per refilarli uno ad uno attentamente e li ho cosparsi con la miscela salina preparata in base alla mia ricetta segreta."

Italian Craftsmanship

"I chose every single piece, picking the best ones up, I took again the knife in my hands to carefully trim each by each and I spread them with the salt mixture prepared according to my secret recipe."





UNA AD UNA

La mia Bresaola
Walter Sala

"Ho massaggiato ogni pezzo, alternando al massaggio fasi di riposo affinché il mix salino fosse assorbito uniformemente. Vi ho messo il budello e ho lasciato che ogni singolo pezzo prendesse la sua forma naturale, libera e tondeggiante... e mi sono ricordato delle bresaole appese in fila, ordinatamente, dietro al bancone della macelleria."

*Piece by piece
"I rubbed any single piece, alternating rubbing and rest periods, in order to allow the salt mixture to be uniformly absorbed. I put every piece into a gut and I let each one take its natural, free and round shape...
...And I remembered the pieces of Bresaola hanging tidily in row behind the butcher shop counter."*



RAFFINATA

La mia Bresaola
Wolfe Lupo

"Ho seguito con attenzione e pazienza le delicate fasi di asciugamento e stagionatura e alla fine...

Che soddisfazione: La mia Bresaola!

Ho riscoperto il gusto della genuinità e, con quel suo bel colore rosso, il desiderio di gustarla al naturale, fetta dopo fetta."

Fine taste

"I carefully and patiently followed the delicate drying and seasoning phases and finally...

What a satisfaction: La mia Bresaola!

I rediscovered the taste of the genuine food and, with its beautiful red colour, the desire to taste it natural, slice after slice."





ISTINTO E PASSIONE

La mia Bresaola
Walter Sotgiu

"Ho ritrovato la bellezza dei gesti antichi, ripescati dalla tradizione: un sapere semplice e nella sua semplicità unico, inconfondibile, inimitabile.

Ci ho messo tutto me stesso, quarant'anni di esperienza e di amore e l'istintiva passione per il mio lavoro. L'ho guardata e ho pensato "Questa è La mia Bresaola, e ho voluto chiamarla semplicemente così."

Instinctive passion

"I felt the beauty to find again from tradition the gestures of the past: a simple knowledge and, in its simplicity, unique and inimitable.

I gave it everything I've got, forty years of experience and devotion, and the instinctive passion for my job.

"I looked at it and I thought "This is La mia Bresaola!" and I decided to simply call it that way."

SEMPLICEMENTE UNICA

La mia Bresaola
Wolff & Lohr

"Per lei ho creato una confezione speciale, preparando un elegante cofanetto. Poi le ho numerate tutte, una ad una, per rendere ciascuna definitivamente unica. Tocco finale... il mio sigillo perché sia davvero "Mia"!"

*Definitely unique
"I created a special package for it, preparing an elegant box.
Then, I numbered all of them, one by one, to make each of them definitely unique.
Final touch... my signature, so that it is really mine."*





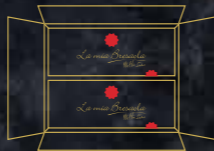
*Solo carni scelte e freschissime.
Only very fresh selected meats.*



*Manualità attenta ed esperta.
Expert skill and devotion.*



*Tutto il tempo che ci vuole.
Simply its time.*



*Elegante presentazione.
Elegant packaging.*



*La mia Bresaola racchiude la mia storia, è fatta di carne e amore.
Per questo è semplicemente unica.
La mia Bresaola holds inside my story; it is made of flesh and love.
That's why it is simply unique.*

Wolfer Solo



Quality is the key

Salumificio Sosio Srl - T: +39 0342 489007 - info@salumificiososio.it

www.labresaoladebaita.it