Bonduelle e Fisar insieme per i Piccoli Piaceri Divini

fisarebonduelle-piccolipiaceridivini-2361362c

FISAR– Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori - firma la Carta dei Vini e delle Vellutate Bonduelle, una guida ai migliori abbinamenti tra vini e vellutate I Piccoli Piaceri. Disponibili da ottobre, i Piccoli Piaceri Bonduelle, 3 speciali vellutate al gusto di Zucca & Salsa Sambal, Carote, Patate Dolci & Zenzero e Peperoni&Peperoncino, sono accompagnati da una carta dei vini digitale redatta da FISAR. Per ogni vellutata FISAR ha studiato tre abbinamenti,per offrire diverse esperienze gustative e guidare i consumatori, anche quelli meno esperti,nella scoperta delle eccellenze enoiche nazionali e dell'arte dell'abbinamento vino-cibo.

"Il progetto firmato con Bonduelle è una grande opportunità per far avvicinare un pubblico sempre più ampio al meraviglioso mondo del vino, in particolare quello italiano.- dichiara **Graziella Cescon**, Presidente Nazionale FISAR –*Guidare il consumatore alla scoperta di abbinamenti inediti tra un prodotto di grande consumo come le vellutate e le migliori produzioni vinicole contribuisce sicuramente allo sviluppo di un cultura enogastronomica consapevole e alla portata di tutti e non solo dei wine lovers più esperti. Una mission che da sempre guida il lavoro di FISAR. "*

La dolcezza della Zucca, combinata con il sapore leggermente piccante della Salsa Sambal trova un prezioso abbinamento con le bollicine: FISAR consiglia vini spumanti, metodo classico o Charmat. L'anidride carbonica contenuta nei vini prodotti con questa metodologia infatti pulisce il palato dopo ogni assaggio, bilanciando l'aromaticità e la tendenza dolce della vellutata. Spazio quindi al Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG Extra Dry delle provincie trevigiane, oppure a un Alta Langa DOCG Brut, meglio se composto da Chardonnay in purezza per preservare la morbidezza del vino. Per gli amanti della tradizione, FISAR suggerisce una proposta "rossa": Lambrusco Mantovano DOC secco dal colore rubino, gusto fragrante e spuma effervescente.

I vini da vitigni aromatici vinificati secchi sono protagonisti degli abbinamenti che FISAR ha studiato in combinazione con la vellutata Carote, patate dolci e zenzero, caratterizzata da note che rievocano le

spezie fredde e balsamiche. Il Gewurtztrminer Alto Adige DOC dal profumo fruttato che rimanda ai frutti tropicali valorizza la consistenza sensoriale della vellutata, così come il Moscato (Zibibbo) di Pantelleria DOC vinificato secco dal colore giallo intenso caratterizzato dal profumo varietale del moscato. Per gli amanti dei contrasti delicati FISAR propone un abbinamento insolito tra la vellutata e il Trento DOC Brut (spumante metodo classico) capace di bilanciare positivamente la dolcezza della vellutata riequilibrando le sensazioni gustative al palato.

La vellutata Peperoni & Peperoncino infine, con le sue note acide date da peperoni e pomodoro, ben si abbina a vini rossi morbidi, con una giusta componente tannica che permette di ottenere una buona pulizia del palato dopo ogni assaggio. FISAR suggerisce quindi il Primitivo di Manduria DOC, vino che trae vantaggio dalla componente alcolica e dalla morbidezza data dal frutto ben maturo, o in alternativa una giovane Barbera d’Alba DOC affinata in legno, caratterizzata da un sapore rotondo e bassa quantità di tannino. L’abbinamento insolito per questa vellutata è un Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, morbido quanto basta per bilanciare l’acidità di pomodoro e peperone, aromatico e dal profumo persistente per valorizzare la componente aromatica del piatto.