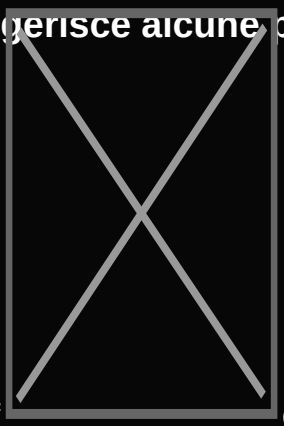
Parmacotto entra nell’horeca. Pairing con i vini Albinea Canali

immagini-0505-degustazioni-03-fdc24021

E' stata presentata a Cibus 2022 la nuova linea Parmacotto Selection da Maiale Nero per il fuori casa. Pietro Simone, brand ambassador della cantina Albinea Canali suggerisce alcune proposte di abbinamento per un aperitivo sfizioso.

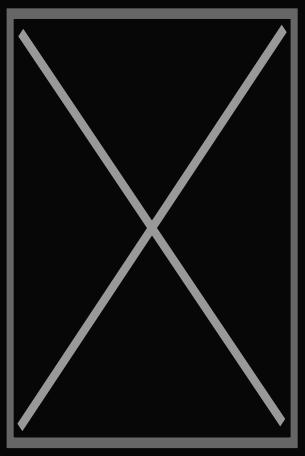


Sei nuove ref erenze di alta gamma pensate per un **aperitivo gourmet o come secondo piatto per una cena seduta**: prosciutto cotto, salame, spalla cotta, pancetta, guanciale, mortadella tutte da carni di Maiale Nero, antica razza autoctona italiana recentemente riscoperta grazie a un importante lavoro di salvaguardia della biodiversità.

“*La materia prima* – afferma **Gaia Gualerzi**, direttore marketing Parmacotto Group – *arriva da allevamenti selezionati, dove i capi vengono fatti crescere, fino a raggiungere un peso di oltre 200 kg, in maniera lenta e graduale. In questo modo le carni acquisiscono maggiore sapore e il grasso conferisce loro gusto e scioglievolezza*”.

Pietro Simone, master brand ambassador della **cantina reggiana Albinea Canali** (Gruppo Cantine Riunite & Civ) propone di degustare il salame e la spalla cotta Parmacotto Selection con 1936 Lambrusco Emilia Igt biologico. **Due idee di aperitivo o antipasto**, proposte in fiera con Ivan Albertelli dell’Hostaria Da Ivan, consistono in un abbinamento con crostini di pane nero, salame e

caprino e crostini di pane bianco, stracciatella, salsa verde e spalla cotta.



“*La componente grassa* – spiega Pietro Simone – *viene pulita dall’**acidità del Lambrusco** e il frizzante contribuisce ad esaltare i sapori. Il residuo zuccherino più alto di questo vino semisecco inoltre va ad armonizzare le punte di sapidità*”.

Altri suggerimenti di **abbinamento del salame e della spalla cotta di Maiale Nero** con i vini Albinea Canali possono essere con una Spergola (vitigno autoctono a bacca bianca originario della zona collinare di Scandiano e Canossa nella provincia di Reggio Emilia) Metodo Classico dosaggio zero, dal profumo fragrante e sapore fresco e con un Grechetto Gentile Metodo Classico 65% uve di Pignoletto e 35% Lambrusco di Sorbara.