È sake pairing per Parmigiano Reggiano. In attesa di kombucha, birra e whisky

c5150596-8e3b-4080-b6a3-711fc2cb73dc

Alla continua ricerca dell'abbinamento vincente. Assodato il legame con il variopinto mondo del bere miscelato, lo sguardo del Consorzio del Parmigiano Reggiano resta vigile e attento a cogliere nuove partnership. Non cala, infatti, la sete di pairing del noto formaggio a pasta dura che prosegue il suo percorso all'insegna del food pairing per proporre agli avventori dei locali innovative esperienze di gusto. Non tanto all'avanguardia, riconosciamolo, ma da scoprire per una fetta di consumatori.

MIxology e Parmigiano Reggiano Dop

In primis, dunque, c'è il sodalizio con il bere miscelato siglato una decina di anni fa e che nel corso del tempo ha promosso iniziative in collaborazione con alcuni esponenti di rilievo della mixology. Tra queste, si segnala quella dello scorso anno con **Giorgio Bargiani** del Connaught Bar di Londra che ha firmato due signature pensati in abbinamento al formaggio in questione. Si annovera anche il team di bartender del cocktail bar **1930** di Milano, che si è adoperato per ideare un twist del Piña Colada usando spuma di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi.

E ancora, a fine 2025, una nuova collaborazione è stata fatta con la **Terrazza Aperol** a Venezia, per proporre varie forme di formaggio da sgranocchiare insieme allo Spritz, mentre la scorsa primavera, in occasione del Fuori Salone di Milano, affiancato da una nota marca di Gin, sono stati organizzati momenti di degustazione verticale in pairing a un Gin Tonic. Un evento che era stato anticipato a febbraio da un altro progetto, questa volta pianificato all'estero e, più precisamente, a Madrid dove il management del Consorzio ha incontrato lo staff di mixologist del gruppo **Salmon Guru** che ha poi realizzato la ricetta per un cocktail speciale (ancora oggi presente nella drink list di una delle sue due insegne, in questo caso Viva Madrid) a base di gin, mezcal e sherry, da sorseggiare in compagnia di una cialda croccante di Parmigiano Reggiano Dop maturato 24 mesi. Sul fronte spirit, da annotare che di recente, sempre il Consorzio, ha promosso cene in alcuni ristoranti britannici proponendo assaggi di

Parmigiano Reggiano Dop in accompagnamento ad alcune selezionate etichette di Scotch whisky.

E ora tocca al sake

In questo caso, la sapidità del formaggio, che con la diversa stagionatura rende variegata la sua essenza organolettica, sposa il tipico ***kira*** del sake, ovvero il sapore rinfrescante e pulito caratteristico di questo fermentato di riso. Parliamo di una bevanda che, per la cronaca, in Italia sta attraversando un momento di espansione, attirando sempre più consumatori, come dimostrano il susseguirsi di manifestazioni a tema, tra le quali la Milano Sake Experience andata in scena alcune settimane fa e che, in un solo giorno di manifestazione, ha registrato poco meno di 3 mila visitatori, il doppio in più rispetto all'edizione del 2025.

Ed è stato proprio in occasione di questo evento milanese che il Parmigiano Reggiano ha perfezionato il rapporto con alcuni produttori di sake, dando vita a una degustazione che ha trovato parecchi consensi positivi tra coloro che vi hanno preso parte. Sulla scia di questo successo, l'esperienza è stata di conseguenza ripetuta, questa volta puntando su una vera e propria cena organizzata lo scorso 20 ottobre presso il ristorante Acanto del Principe di Savoia a Milano. Nello specifico, sono stati portati al tavolo **due mix**: il primo con Parmigiano Reggiano Dop 18 mesi accompagnato da sake Dewanoyuki Amakuchi Junmai, e un secondo basato sull'abbinamento tra tocchi di forma stagionata 30 mesi accompagnati da Kenbishi Zuisho Junmai Koshu, sake invecchiato in acciaio e con una gradazione alcolica di 17% vol., un paio di gradi più alta rispetto alla media di questa bevanda.

Quote

Siamo sempre alla ricerca di partnership con il variegato mondo delle bevande, perché lo scopo è ampliare le occasioni di consumo del nostro prodotto durante i momenti di convivialità. Il nostro formaggio, complice le sue diverse stagionature, regala una profonda varietà organolettica e quindi si presta a diverse forme di food pairing. Attualmente stiamo studiando nuovi possibili percorsi in pairing, come quello con le birre trappiste che, come il nostro formaggio, hanno una stessa origine monastica. In fase di studio anche il sodalizio con il kombucha, che al pari del sake è una proposta che cresce a livello internazionale. Molte delle nostre attività sono favorite dalla presenza del Parmigiano Reggiano in alcuni mercati. È il caso del sake, dato che siamo forti in Giappone. In quest'ottica, nei prossimi mesi non escludiamo di agire in maniera simile, cercando affinità con il Bourbon, considerando il rilevante peso che il business statunitense riveste per il nostro brand.

Carmine Forbuso, Direttore Marketing del Consorzio del Parmigiano Reggiano