



Corriere del Vino.it

19 ottobre 2012

Corriere del **Vino**

Eccezionale aperitivo al Principe di Savoia di Milano



Lo champagne rosé "Fleur de flo" Marguerite Guyot si sposa con i grandi prosciutti di Parma selezionati da Ivan Albertelli

Un eccezionale abbinamento tra lo Champagne Brut Rosé "Fleur de Flo" Marguerite Guyot e i grandissimi prosciutti di Parma a diversa stagionatura selezionati da Ivan Albertelli, patron dall'Hostaria "da Ivan" di Fontanelle di Roccabianca (Parma), sarà celebrato il 23 e il 24 ottobre all'ora dell'aperitivo, al Salotto dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, dalle 17,30 alle 20,30.



"L'abbinamento tra Champagne Rosé e prosciutto di Parma, ha commentato Florence Guyot, esalta le caratteristiche di queste due eccellenze dell'enogastronomia mondiale: le raffinate bollicine dello Champagne infatti sono il massimo a cui si possa ambire per valorizzare le mille sfumature del gusto del prosciutto di Parma".

L'eccezionalità dell'evento sarà sottolineata dall'utilizzo, per il prosciutto a stagionatura di 24/26 mesi, di un vero gioiello di tecnologia: un'affettatrice Berkel originale olandese (modello 8, prima versione), prodotta nel 1932. Il prosciutto di 32/33 mesi di stagionatura sarà invece tagliato a mano, al coltello.

I salumi selezionati da Ivan Albertelli, che sarà presente alle serate milanesi, sono celebri oltre che per la loro inarrivabile qualità, anche per la cosiddetta **salumoterapia**: "Si tratta, spiega, di un rito organolettico nato quasi per scherzo ma che da anni riscuote grande successo tra gastronomi e appassionati: da una prima fase visiva si passa a una olfattiva (che si svolge con il capo coperto, come per i soffumigi) a quella finale, degustativa".

Lo Champagne Cuvée "Fleur de Flo" Brut Rosé Marguerite Guyot, frutto dell'assemblaggio in parti uguali di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier con aggiunta di Côteaux Champenois rosso affinato in barrique, unisce alla caratteristica piacevolezza degli Champagne della Maison, eleganza e freschezza che ne fanno un aperitivo ideale.

Il costo della serata è di 24 euro a persona. Prenotazione ai numeri 0262308001 o 0262302081.