



Premiata Salumeria Italiana

dicembre 2012

Eccezionale aperitivo al Principe di Savoia

Lo Champagne Rosé “Fleur de Flo” Marguerite Guyot e 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, in provincia di Parma (foto a lato), è stato celebrato il 23 e il 24 ottobre scorsi all'ora dell'aperitivo al Salotto dell'Hotel Principe di Savoia di Milano. «L'abbinamento tra Champagne Rosé e prosciutto di Parma — ha commentato Florence Guyot (in basso, Florence con Ivan Albertelli, Fabio Baldassarre, Unico Restaurant di Milano, Paolo Veronese e Isidoro Consolini del Ristorante Viola, Torre del Benaco) — 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 è stata 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 è stato invece tagliato a mano, al coltello. I salumi selezionati da Ivan Albertelli sono celebri, oltre che per la loro inarrivabile qualità, anche per la cosiddetta “salumoterapia”. «Si tratta — spiega Ivan — 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 suffumigi) 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 Coteaux Champenois rosso affinato in *barrique*, unisce alla caratteristica piacevolezza degli Champagne della Maison, eleganza e freschezza che ne fanno un aperitivo ideale. Gli Champagne Marguerite Guyot nascono a Damery, nella valle della Marna, cuore della Champagne, da un'idea di Florence Guyot, che da anni è tra le protagoniste sulla scena

italiana delle bollicine francesi. Un'idea che ha radici nella sua famiglia: frutto di un armonico assemblaggio di cultura italiana e francese, Florence ha respirato fin dall'infanzia, a Lione, i profumi dell'antica cave di proprietà del suo trisnonno e si è ispirata al nome floreale della nonna, Marguerite, vissuta nell'epoca dell'Art Nouveau, per dare vita al suo progetto.

www.champagnemargueriteguyot.com

