



Mortadella e champagne

L'aperitivo nobile e popolare per le feste 2021, proposto da Citterio e dai sommelier della Panenoteca Piazza di Milano

3 diversi champagne per degustare la Mortadella Bologna IGP Citterio con tartufo, burrata e acciughe oppure agrumi e pistacchi

Mortadella e champagne, questo l'abbinamento per le feste 2021, proposto da Citterio e dai sommelier della Panenoteca Piazza, bottega storica in Milano, che associa il salume "popolare" per eccellenza al vino più famoso al mondo.

Un aperitivo gourmand, pensato a partire dalle caratteristiche organolettiche della mortadella e dal suo gusto avvolgente, requisiti che permettono di allargare il tradizionale abbinamento con il lambrusco a quello più audace con vini Champagne, che grazie alla loro acidità, alla raffinata effervescenza e al ricco bagaglio di sentori, esaltano la morbidezza di questo insaccato.

"Un'idea quella del prestigioso vino francese perfetta per l'abbinamento con la nostra Mortadella Bologna IGP – aggiunge Citterio - Oggi come allora la Mortadella Citterio è prodotta seguendo l'antica ricetta, in uno degli stabilimenti tecnologicamente più avanzati del Gruppo, quello di Santo Stefano Ticino, che seleziona solo le migliori materie prime, che vengono lavorate con cura e artigianalità dai nostri mastri salumai.

Proprio questi ultimi seguono la tradizionale procedura che prevede una leggera speziatura, la lenta cottura per ore in stufe ad aria secca al cuore del prodotto, al fine di ottenere un affettato dal profumo caratteristico, dalla morbidezza tipica e dal gusto pieno e saporito".

Tre sono le proposte che prevedono non solo un accostamento con 3 diversi champagne, ma anche nuove possibili contaminazioni, abbinando alla mortadella ingredienti nobili come il tartufo oppure accostamenti inconsueti come burrata e acciughe o agrumi e pistacchi. Il tutto accompagnando ogni ricetta con il vino francese più indicato.

"La prima proposta è l'assaggio della mortadella in purezza o con una semplice **grattata di tartufo** - spiegano i sommelier Alessandra Piazza e Fabio Fanchini – da abbinare a **champagne Perrier Jouet Munthuys**, dal gusto classico e leggermente profumato che ben si accosta all'intensità aromatica del tartufo. La seconda punta sull'abbinamento dell'affettato con **agrumi, pistacchi e stracciatella** accompagnati dallo **champagne Aubry**, dal gusto fresco e armonico e una spiccata acidità su note di agrumi, mentre per la terza con **burrata e acciughe** consigliamo uno **champagne come Henriot**, dal gusto morbido e una couvée più complessa".

Senza glutine e derivati del latte, Citterio taglio fresco Mortadella Bologna IGP, è disponibile in tre formati: 70g, 110g, 150g dalle fette sottili che ne preservano il gusto come appena affettato.
Scopri tutti i prodotti su www.citterio.com

Ufficio stampa

Encanto public relations – tel. 02 66983707

Veronica Carminati – veronica.carminati@encantopr.it

Cell. 334 3782823