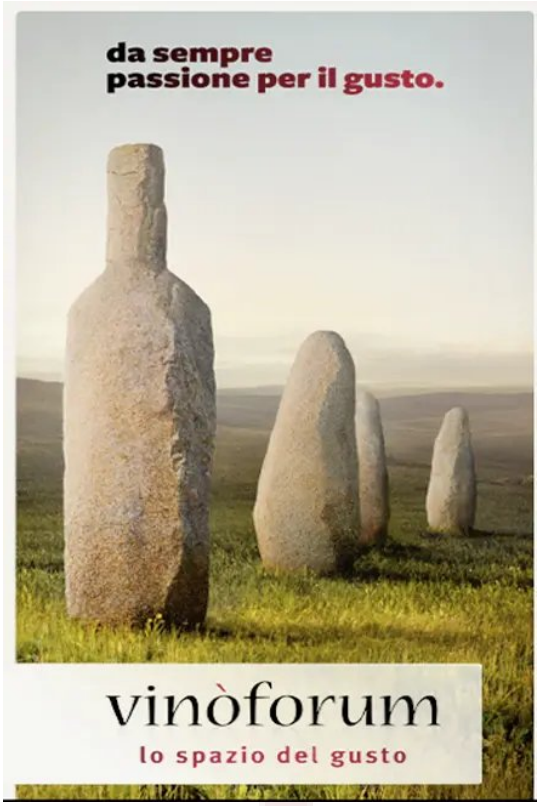
Abbinamenti tra salumeria e gelateria a Vinoforum

Data: 6 novembre 2011 | Autore: Redazione



LA STELLA DI NEGRONI BRILLA ALLA GRANDE MANIFESTAZIONE ROMANA L'estate romana inizia con una **Roma, 11 giugno 2011 -**manifestazione tra le più glamour della stagione: " Vinòforum ", letteralmente: portatrice di vino o, se volete, forum del vino di qualità. Una serata bellissima, scandita da assaggi e dalla presenza di personaggi famosi, di vip e meno vip, comunque di assaggiatori di qualità che hanno saputo ben apprezzare i prodotti che l'innumerevole quantità di stands espongono ancora oggi e fino al 18 giugno in Lungotevere Maresciallo Diaz, alla Farnesina giusto ad un passo dal Ministero degli Esteri.[MORE]

Emiliano De Venuti, Presidente della prestigiosa manifestazione, ha fatto gli onori di casa ai numerosi ospiti che, tra l'altro, hanno dedicato la serata ad una raccolta benefica a favore della Fondazione Fibrosi Cistica presieduta da Matteo Marzotto intervenuto personalmente alla manifestazione.

Stands colorati, affollati, supervisitati espongono le più svariate qualità di vini ed il pubblico si accalca per un assaggio arricchito da goloserie tipiche di tante regioni italiane mentre fuori la musica arricchisce le serate romane ancora cariche di frescura pre estiva che subdolamente invita a bere.

Sicuramente, gli stands più visitati sono quelli che le più note case produttrici di champagne hanno allestito per la gioia dei numerosi aficionados delle bollicine e quello che la più nota delle aziende salumiere italiane, la Negroni, in collaborazione con l'Associazione enogastronomia Athenaeum l'Ateneo dei Sapori, ha organizzato per una dimostrazione tra le più azzardate ma anche tra le più riuscite: una favolosa accoppiata tra salumeria parmigiana e gelateria fiorentina, quella di Carapina, che va sotto il nome di " Esperienze autentiche di chi sa gustarsi la vita "; e ne ha ben d'onde perché la speciale serata dedicata a quella che appariva una piccola pazzia si è trasformata in una raffinata degustazione di prosciutto di Parma con gelato al Parmigiano, di culatello di Zibello abbinato al gelato allo champagne e, apprezzatissimo dai numerosi intervenuti, del salame con il gelato al gusto di fico, che è andato letteralmente a ruba; non parliamo poi della mortadella servita con il gelato al gusto di pistacchio che, proprio qui a Roma, adoratrice della " mortazza ", ha spopolato.

Non parliamo poi dello stand, sempre della Negroni, che ha attratto inesorabilmente una grande quantità di aficionados del panino d'autore, uno stand allestito nel corner Neuroni dove, tra un bicchiere e l'altro è possibile gustare proposte gastronomiche raffinate realizzate con i salumi della casa della stella.

Sei sono le serate che Negroni e la gelateria Carapina di Firenze metteranno in scena per dimostrare a chi resti ancora incredulo che l'accoppiata gelato-salumi è non solo possibile ma da ora in poi semplicemente auspicabile: Simone Bonini, guru dei gelati artigianali fiorentini, ne ha dato ampia prova insieme al sommellier Fabrizio Russo che ha condotto la kermesse intitolata " Da Zibello alle Langhe, lungo il sentiero dei sapori ", con una serie di assaggi ed un eccezionale connubio tra salumi e vini, tra salumi e gelati.

Con l'exploit di Vinòforum la casa salumiera Negroni si è inserita in un percorso nel mondo del gusto allo scopo dichiarato di " sapersi gustare i piaceri della vita ", e bisogna ammettere che con l'accoppiata proposta c'è veramente riuscita, tanto che ha dato inizio ad un tour eccezionale che toccherà varie città italiane quali Milano, Palermo, Bologna, Firenze ed altre che consigliamo vivamente di seguire utilizzando i siti dell'INC, Istituto Nazionale per la Comunicazione, che l'azienda salumiera utilizza per le sue manifestazioni: s.ranaldi@inc-comunicazione.it e v.lorenzoni@inc-comunicazione.it.

Da notare che l'idea di intraprendere un viaggio nelle nuove tendenze che particolarmente la gioventù sta percorrendo nel mondo del gusto ed enogastronomico in generale, discende dal desiderio di Negroni di affrontare da vicino i circa sei milioni di foodies italiani che saranno, in ultima analisi, i veri protagonisti delle sue degustazioni.

andrea gentili) (notizia segnalata da

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/abbinamenti-tra-salumeria-e-gelateria-a-vinoforum/14298