



## Report ISIT a VINITALY

### Degustazione dei prodotti DOP e IGP aderenti all'Istituto Salumi Italiani Tutelati in abbinamento ai vini sperimentali del CRA

L'Istituto Salumi Italiani (ISIT) ha portato al Vinitaly le **principali specialità DOP e IGP** della salumeria nazionale, in rappresentanza dei rispettivi Consorzi di tutela aderenti all'Istituto.

All'interno dello stand del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, martedì 24 marzo alle ore 13.30, è stata organizzata una degustazione in abbinamento ai vini del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA) nell'evento **"Happy hour: degustazione guidata tra scienza e cultura con il CRA e l'Istituto Salumi Italiani Tutelati"**.



Più che una degustazione è stata una **“mini lezione” sui legami tra Salumi Italiani e territorio**, i criteri di degustazione del Vino e, soprattutto, come scoprire e degustare al meglio i **20 Salumi DOP e IGP** prodotti dalle aziende aderenti ai 14 Consorzi di Tutela dell'ISIT in abbinamento ideale con gli **8 Vini sperimentali biologici prodotti dal CRA** – Consiglio per la Ricerca in Agricoltura.

I ricercatori del CRA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria) insieme all'agente vigilatore Massimo Malnerich - che svolge per ISIT l'attività di monitoraggio del mercato, salvaguardia e vigilanza dei prodotti DOP e IGP - hanno guidato il pubblico presente alla scoperta dei vini prodotti dai Centri CRA e dei salumi DOP e IGP italiani, in un percorso multisensoriale e multidisciplinare.

E' stata anche l'occasione per l'Istituto per fornire dati aggiornati sull'attività di monitoraggio e vigilanza, che coordina dal 2010.

Il bilancio dell'evento è stato oltremodo positivo.

L'abbinamento tra Salumi Italiani e bollicine o vino bianco fruttato, ha di fatto confermato una combinata di gusti e sapori già collaudata, come nel caso del Prosecco Extra Dry con i salumi DOP Piacentini, del Terre Alfieri Arneis con Mortadella Bologna, Culatello di Zibello e Bresaola della Valtellina, dell' Uva Furcina con il Prosciutto di Modena e del Bombino bianco con il Salame di Varzi, Salame Brianza e Salame Cacciatore.

E' stata poi una piacevole conferma l'abbinamento vini rossi con alcuni dei nostri Salumi tutelati. È stato il caso, ad esempio, del Vermentino nero con il Prosciutto Toscano e del Nero di Troia DOCG di Castel del Monte Puglia che, col suo buon corpo armonico di giusta intensità e persistenza, si è rivelato il calice di vino ideale per esaltare gli altrettanto corposi e persistenti sapori dei Salumi di Calabria DOP. Come pure un'esperienza inattesa è stata scoprire che il sapore affumicato dello Speck Alto Adige potesse essere pienamente esaltato in abbinamento con un Vino rosso rubino ottenuto dall'antico vigneto chiantigiano Foglia Tonda.

## **TABELLA ABBINAMENTI VINI CRA E SALUMI DOP IGP ISIT**

- Uva Furcina con: **Prosciutto di Modena**
- Terre Alfieri Arneis 2014 – DOC con: **Mortadella Bologna e Culatello di Zibello**
- Prosecco extra dry Marne – DOCG con: **Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta Piacentina**
- Bombino bianco 2014 - DOCG con: **Salame di Varzi, Salame Brianza e Salamini italiani alla cacciatore**
- Terre Alfieri Arneis affinato in legno 2013 con: **Bresaola della Valtellina**
- Vermentino nero 2008 con: **Prosciutto Toscano**
- Foglia tonda 2012 con: **Speck Alto Adige**
- Nero di Troia 2014 – DOCG con: **Capocollo, Pancetta, Salsiccia, Soppresata di Calabria**