



SALONE DEL GUSTO 2022: IL PARMIGIANO REGGIANO INCONTRA L'ORIENTE CON GLI ABBINAMENTI DELLA SAKE SOMMELIER ASSOCIATION

Venerdì 23 e sabato 24 settembre, il Consorzio presenta una degustazione di quattro stagionature di Parmigiano Reggiano con quattro abbinamenti di sake giapponese selezionati dall'associazione di riferimento per professionisti e appassionati europei

Reggio Emilia, 21 settembre 2022 – Il **Parmigiano Reggiano** incontra i sapori del Sol Levante: **venerdì 23 e sabato 24 settembre alle ore 15:00**, a Terra Madre, **Salone del Gusto** di Torino, l'evento mondiale dedicato al buon cibo e alle politiche alimentari, il Consorzio ospita presso il suo stand (SP 1C) una **degustazione di quattro stagionature di Parmigiano Reggiano con quattro abbinamenti di sake giapponese** selezionati dalla **Sake Sommelier Association (SSA)**, l'associazione di riferimento per degustatori, professionisti e appassionati di sake in Europa. L'appuntamento è l'ultimo di una lunga serie di **pairing con altre eccellenze dell'agroalimentare italiano e internazionale** presentati nella cornice sabauda: con il **Vermouth di Torino Cocchi** (giovedì 22 e sabato 24 alle ore 12:30), le birre di **Quality Beer Academy** (giovedì 22, venerdì 23 e sabato 24 alle ore 17:00), il **gin RAW** made in Barcellona (giovedì 22, venerdì 23, sabato 24 alle ore 19:00) e la **Fassona di Razza Piemontese** (venerdì 23 alle ore 11:00 e domenica 25 alle ore 15:00).

Nelle degustazioni è possibile abbinare i sentori delicati del **12 mesi** al sake **Dewanoyuki Amakuchi**, la cui iniziale dolcezza si sposa con le note lattiche del formaggio, mentre le lievi sfumature di stagionatura vengono rafforzate dal finale lievemente acidulo; il gusto aromatico del **30 mesi** alle note calde e persistenti dello storico sake **Kenbishi Kuromatsu**, ottimo per esaltare proprio questa stagionatura grazie alla componente di umami predominante; il sapore intenso del **48 mesi** al **Dewanoyuki Nigori**, un sake con sedimenti di riso, dal gusto denso, leggermente dolce all'inizio ma con un finale pulito che sprigiona aromi di riso e una lieve piccantezza dell'alcol, in grado di rendere più intenso il gusto del formaggio; e, infine, le note marcate del **72 mesi** al **Kenbishi Zuisho**, blend di sake invecchiati fino a 15 anni, dal gusto paragonabile a uno sherry o a un vino passito, che crea un amalgama perfetta e dona un retrogusto persistente.

Il **sake** è una bevanda alcolica che vanta una lunghissima tradizione e viene ottenuta tramite un complesso e antico processo di fermentazione del riso, nata in **Giappone** grazie alla presenza di numerose sorgenti d'acqua purissima su tutto il territorio. Oggigiorno, la selezione dei sake in commercio (spesso prodotti di primissima qualità artigianale, che seguono processi manuali e lavorazioni legate alla stagionalità e alla raccolta del riso), è vastissima: si va dai classici alle etichette riserva, dagli spumantizzati agli invecchiati, dagli affinati in legno di cedro al famoso sake torbido. In anni recenti, l'**Italia** è diventata il **primo paese in Europa per importazioni**, superando lo storico primato del Regno Unito. Grazie all'**estrema versatilità** e alla **biodiversità** delle sue diverse stagionature e dei prodotti certificati (dal prodotto di Montagna, al Kosher, l'Halal e il Biologico), il Parmigiano Reggiano è in grado non solo di conferire carattere ai grandi piatti, ma anche di abbinarsi con disinvolta a vini, fermentati, prodotti ittici e a quella che in Giappone viene definita «la bevanda degli dei».

«Siamo molto lieti di iniziare questa inedita collaborazione», ha confermato **Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio**. «E non solo perché, per il Parmigiano Reggiano, quello giapponese è un mercato che, sebbene abbia ancora volumi limitati, rappresenta il nostro principale riferimento in Asia. Ma anche e soprattutto perché l'attenzione ai dettagli, alla cura artigianale, alla qualità delle materie prime e alle sfumature di gusto umami che caratterizzano la cultura culinaria del paese del Sol Levante trova una consonanza con la tradizione della lavorazione del Parmigiano Reggiano, che

gli ha consentito di diventare la DOP più amata del Belpaese».

Fondata nel 2000, la **Sake Sommelier Association** ha l'obiettivo di promuovere la cultura del sake e delle sue caratteristiche. L'associazione, che solo in Italia annovera oltre **500 sommelier certificati**, si occupa di formazione e conoscenza a più livelli ed è l'unica che può emettere un certificato di preparazione specifico fuori dal Giappone. *«Dopo il vino e la birra, il sake è attualmente la bevanda alcolica più diffusa al mondo»*, ha dichiarato **Lorenzo Ferraboschi**, responsabile italiano della **SSA** e fondatore di **Sake Company**, uno dei più importanti distributori con oltre 100 referenze provenienti dalla maggior parte delle 47 prefetture giapponesi. *«Il mondo ne sta scoprendo la versatilità in abbinamento con il cibo e la cucina di ogni paese in cui arriva. Alcune fasi di produzione del sake e di formaggi sono molto simili. Per esempio, l'acido lattico prodotto durante il processo di lavorazione del sake crea spesso note e sentori che richiamano perfettamente il marriage con i prodotti lattiero-caseari come il Parmigiano Reggiano. Negli ultimi anni, la combinazione di formaggio e sake è diventata molto popolare in Giappone, sia nei ristoranti, sia nelle case. Teniamo particolarmente a far conoscere la bontà dell'abbinamento con il Parmigiano Reggiano, il formaggio più importante e conosciuto d'Italia. Siamo convinti che questa collaborazione contribuirà a espandere e far crescere entrambi i prodotti, sia nel mercato italiano sia in quello giapponese».*

Consorzio Parmigiano Reggiano

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Fabrizio Raimondi: mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it

Benedetto Colli: mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it