

CULATTA E CHAMPAGNE, DUE ECCELLENZE IN DEGUSTAZIONE DA CICCHELLI GENERI ALIMENTARI

1 Dicembre 2019

di **Marcella Pace**



PESCARA - La morbidezza e la succosità della carne si valorizzano con un'affumicatura intensa e al tempo stesso elegante. La culatta di Branchi Prosciutti è stato uno dei protagonisti di un evento dedicato al gusto.

A condividere la scena con questo spettacolare salume è stato lo Champagne Philipponnat, vestito con un'etichetta nuova e abruzzesissima.

Teatro della degustazione, il tempio dei sapori **Cicchelli Generi Alimentari**.

Antonio Cicchelli, titolare della boutique del gusto del cuore di Pescara, ha organizzato in collaborazione con Farmer, rassegna enogastronomica itinerante, "Culatta e champagne", un incontro di sapori nel segno dell'eccellenza.

La serata è stata l'occasione per presentare l'etichetta a marchio Cicchelli dello champagne Philipponnat, maison la cui storia risale al 1522.

“La culatta è un prodotto di altissimo profilo, molto delicato, di buona scioglievolezza – racconta a *Virtù Quotidiane* il produttore **Giovanni Branchi** – . La materia prima di origine è assolutamente nazionale. Le cosce di maiale pesante, nato, allevato e macellato in Italia, vengono selezionate da me o mio fratello, alle 3 del mattino, il venerdì o il lunedì direttamente al macello. La lavorazione è completamente artigianale e consiste in una salagione manuale in arteria, in totale assenza di aromi, zuccheri e allergeni. L'affumicatura è al legno di faggio”.



A raccontare le caratteristiche delle bollicine in degustazione è intervenuto **Nicola Roni**, ambasciatore dello champagne.

“Lo Champagne in degustazione appartiene alla linea classica di Philipponnat – spiega Roni – . È una cuvée di pinot noir, al 65 per cento che gli conferisce corpo e struttura, un 30 per cento di chardonnay che gli dona eleganza e finezza e un 5 per cento di meunier che gli dà prontezza e una bevibilità più immediata. Sia per struttura che per freschezza ed effervescenza compensa bene la struttura della culatta, che ha una certa succulenza e una certa grassezza. Si mostra perfetto anche per tutte le preparazioni che hanno messo in opera i ragazzi di Cicchelli”.



Oltre alla culatta, infatti, lungo il bancone è stato offerto un vero percorso tra i sapori dei prodotti di eccellenza venduti da Cicchelli e sapientemente preparati dal team di questo eden gastronomico.

LE FOTO









