



I VINI DI PREMIATA SALUMERIA ITALIANA

DEGUSTAZIONE: vino e pancetta (o guanciale)

di Laura Franchini

Non ci vuole certo un genio per capire che la pancetta si ricava dal ventre, la pancia del maiale. Ci vuole invece sapienza e qualità della materia prima per proporre un prodotto che sia all'altezza della tradizione e del gusto. **Molte le varianti e le denominazioni**, la pancetta tradizionale viene preparata partendo dalla rifilatura e successivo sezionamento del ventre dei suini; seguono speziatura e salatura, a seconda della ricetta e del tipo di prodotto che si vuole ottenere. L'insaccato, infatti, potrà essere arrotolato, coppato, affumicato e arricchito di spezie

ed erbe aromatiche, cosparso di vino e/o aceto, a seconda delle tantissime tipologie presenti sul mercato. Viene poi stagionato per un periodo che varia da uno a tre mesi circa, a seconda della pezzatura. Con o senza cotenna, steccata, stesa, insaccata in budelli naturali o artificiali, la pancetta, così come il guanciale, prodotto con le guance suine, il bacon e le pancette affumicate si prestano a molteplici ricette, alcune di grande fama e tradizione. Ottima da sola, su di una fetta di pane croccante, vuole vini brillanti e in grado di sostenere grassezza e intensità di sapore. Ecco alcune proposte.



112

Salumi e vino: qual è l'**abbinamento vincente**?
Dipende sempre dal tipo di salume che stiamo degustando e dal suo grado di sapidità. Le bollicine, ad esempio, sono perfette con i **salumi molto grassi** e dolci, in quanto detergono delicatamente la bocca

Premiata Salumeria Italiana, 1/20

Lambrusco di Sorbara Doc del Fondatore

Cleto Chiarli

CHIARLI si pone, nel tempo e nella qualità, come cantina di riferimento della tradizione modenese. Non tragga in inganno questo profondo radicamento nel territorio, non lo si confonda con mancanza di lungimiranza. È proprio questo, la moderna visione unita ad un forte attaccamento alla tipicità e alla storia della cantina, che caratterizzano le referenze Chiarli. E quando le realtà vinicole riescono a coniugare storia e modernità, è l'eccellenza il risultato. E questo calice ne è perfetta espressione. Vino rifermentato in bottiglia, nel solco di una tradizione di vini frizzanti che più modenese non si può, è splendido esempio di armonia, di palato e di naso. Sono sentori vinosi e fruttati tipici, dal lampone alla fragolina di bosco, uniti a mazzi di rose rosse fiorite, con ricordi balsamici e vegetali, fieno e ruta. Perfetto con la gastronomia modenese, con salumi e con pancette profumate.



Cleto Chiarli

Via Manin 15

41100 **Modena**

Telefono: 059 3163311

E-mail: italia@chiarli.it

Web: www.chiarli.it

