

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOCUS

**Amarone
crescono i valori
calano i volumi**

SPECIALE

**Il vino italiano
fra problemi
e ottimismo**

2015

GRAND VINTAGE



MOËT & CHANDON

Grand Vintage Blanc e Rosé 2015, un'annata luminosa

Foto: Giulia Mantovani

ABBINAMENTI

Il Parmigiano Reggiano si sposa anche al whisky

Versatile, sostenibile e rivoluzionario. Queste le caratteristiche del Parmigiano

Reggiano messe in luce nell'edizione 2023 di *Identità Golose*.

Il Consorzio è stato presente alla tre giorni, di cui era main partner, con lo stand nel cuore dell'esposizione in cui sono stati allestiti i pranzi dal titolo *Il Parmigiano Reggiano vi aspetta per un pranzo rivoluzionario* e la serie di appuntamenti *L'aperitivo con Parmigiano Reggiano è servito!*, ma anche con proposte culinarie, degustazioni e conferenze su un formaggio dalle radici antichissime, ma dalle sfaccettature fortemente moderne, fatte di naturalità, biodiversità e sostenibilità. Oltre alle lezioni tenute da chef d'eccezione, il Parmigiano Reggiano nelle diverse stagionature è stato anche abbinato a una selezione di scotch whisky, dalle Lowlands alle Highlands, forniti da due delle più prestigiose distillerie artigianali: Glasgow Distillery e Glenturret Distillery.

