

N. 4

# Premiata Salumeria Italiana



**In questo numero:**

|                             |   |                            |    |
|-----------------------------|---|----------------------------|----|
| Immagini                    |   |                            | 10 |
| Attualità                   | Tante cose, tutte diverse e tutte insieme   | <i>Carlo Lucarelli</i>     | 14 |
|                             | Agroalimentare: "L'emergenza dimenticata" delle terre ferite d'Emilia                                     | <i>Federica Cornia</i>     | 16 |
|                             | Ti voglio bene, Bassa   |                            | 18 |
| Il food in rete             | Il meglio del web e delle app   | <i>Elena Benedetti</i>     | 22 |
| Trasformazione              | Le bresaole   | <i>Carlo Cantoni</i>       | 26 |
| Interviste                  | Quando la bresaola è una questione di famiglia  | <i>Gaia Borghi</i>         | 34 |
| Aziende                     | Nell'Arca di Gualerzi, si ritrovano sapori e profumi perduti  | <i>Gaia Borghi</i>         | 36 |
|                             | Mozzarella di Bufala Campana Dop Caputo: un vero mito   | <i>Riccardo Lagorio</i>    | 40 |
|                             | Prosciutto Coradazzi: primo premio nella categoria 18-20 mesi per i San Daniele                           | <i>Francesca Schenetti</i> | 42 |
|                             | Tenuta San Francesco: vino, salumi e turismo enogastronomico  | <i>Massimiliano Rella</i>  | 44 |
| Premiate Salumerie Italiane | Salumeria Bacchi: alla corte dei Gonzaga il trionfo dei salumi Levoni                                     | <i>Federica Cornia</i>     | 46 |
|                             | A Parma le Sorelle Picchi si vestono di nuovo   |                            | 50 |
| Macellerie d'Italia         | Zivieri, la dedizione e l'orgoglio di un mestiere e di un nome  | <i>Gaia Borghi</i>         | 54 |
|                             | Gli antichi sapori del Taburno e il buon gusto di Sabatino Cillo, "masto" macellaio e salumiere di Airola | <i>Stefania Monaco</i>     | 60 |
| Commercializzazione         | In viaggio nell'arcipelago della qualità  | <i>Fabio Butturi</i>       | 62 |
| Consumi                     | Salumerie e nuovi luoghi del consumo alimentare italiano  | <i>Giovanni Ballarini</i>  | 66 |

## Vino

La ricchezza di emozioni dello Champagne Marguerite Guyot

## I fiori di Flo

*Un incontro di emozioni,  
legate al vino, all'arte,  
all'entusiasmo,  
alla passione,  
tutto in una donna:  
Florence Guyot*

di Laura Franchini



**C**omplice un caldo pomeriggio di primavera, l'apparizione di Florence Guyot giunge come un raggio di sole, diretto e benvenuto. Un sorriso aperto con il quale accompagna il racconto della sua avventura enologica ci aiuta a tuffarci in un'atmosfera elegante e rilassata. L'avventura di Florence inizia con la sua nascita: padre francese e madre fiorentina, una famiglia con profonde radici nel mondo del vino, un'infanzia passata col padre nei *caveaux*, ad assorbire e naturalizzare i profumi del mosto, delle cantine, del vino. Una nonna che segnerà il suo futuro professionale: Marguerite. Dopo oltre dodici anni dedicati alla promozione dello champagne sul territorio italiano, Florence sente che deve fare qualcosa da sola. O meglio, sente che deve esprimere se stessa.

Perché è proprio questo che sta alla base del lavoro di Florence: l'espressione del suo animo. Nasce così, cinque anni or sono, la produzione di champagne di Florence. E quando giunge il momento di pensare ad un nome Florence senza esitazioni ricorda la nonna Marguerite, archetipo del gusto di Florence e del concetto di fiore, che così tanto segnerà la sua vita, i suoi gusti e i suoi champagne.



E se nel nome sono dichiarate origini e ricordi francesi, nella presentazione Florence decide di sottolineare la maternità italiana, scegliendo l'Italia. E l'Italia ringrazia, rispondendo con slancio alla proposta della *Maison Guyot*. Una proposta che parte dalla volontà di Florence di proporre vini diretti, caratterizzati da una grande naturalezza e tipicità varietale. Sceglie così di produrre tre vini da vitigni in purezza. Una trilogia che chiamerà "*Charnelle*", carnale in italiano. "*Carnale*" inteso come immediatezza, istintività, emozione.

Ecco così il primo vino, prodotto con sole uve di Pinot Meunier e sottoposto ad un affinamento di tre anni. Un vino fruttato e limpido, che ricorda la fase fibrillante della passione, quella dell'attesa, quella del desiderio. Da qui il nome: *Cuvée Désir*.



*Champagne Marguerite Guyot Brut Rosé.*

Il secondo champagne è prodotto con uve Chardonnay in purezza e affinato per 4 anni: delicato e intenso allo stesso tempo, seduce senza incertezze e lo rivela subito dal nome: *Cuvée Séduction*.

Terzo e ultimo champagne della trilogia Charnelle la *Cuvée Passion*, prodotta con uve di Pinot Noir e affinato per 5 anni, si presenta subito con la sua etichetta rossa, come la passione, intensa di emozioni e sensazioni.

A completamento della gamma Florence ha voluto anche un rosè, la *Cuvée Fleur de Flo*, letteralmente il Fiore di Flo, composto da un blend di Pinot Noir per il 30%, 30% Chardonnay, 30% Pinot Meunier e 10% di Côteau Champenois, affinato per quattro anni.

Ultima (per ora) referenza della gamma, il *Millesimato Blanc de Blancs Grand Cru 2002*, da sole uve chardonnay, chiamato *Cuvée Extase* e primogenito di quella che diventerà la seconda trilogia di Florence: la trilogia "Spirituelle".

Cinque vini, cinque champagne, cinque petali a comporre il fiore di Florence. Un fiore, una realtà che rivela con forza la volontà della sua creatrice, così come il suo carattere e la sua formazione. Una personalità ricca e seducente, curiosa e aperta, che sceglie di arricchire la sua produzione e il suo lavoro di spunti e passioni: il simbolo della *maison* è stato creato da



I cinque petali ovvero i cinque champagne di Florence Guyot.

un team di artisti, amici di Florence e prende spunto dalle meravigliose suggestioni dell'Art Nouveau, in particolare dalle visioni dei capolavori di Alphonse Mucha.

La firma Marguerite Guyot esibisce spunti mozzartiani ed estrosità alla Mirò, il tutto contenuto dal cerchio, simbolo universale e ricordo della perla e della bollicina. Al suo interno, le margherite. I fiori. I fiori di Flo.

Peculiarità e caratteristiche uniche quelle di Florence Guyot, che si riflettono anche negli eventi da lei organizzati per promuovere il vino. Uno stand per il Vinitaly 2012 che rappresenta un'elegante abitazione di ispirazione francese e minimalista, con colori chiari, fiori e luce soffuse, create *ad hoc*. Chef che si alternano per creare proposte in abbinamento, piatti con ispirazioni diverse, tradizionali come esotiche, a testimonianza della ricca possibilità d'abbinamento degli champagne Guyot. Perché, come dice la stessa Florence, la sua produzione è un viaggio. Un viaggio nell'arte, nel gusto, nella passione. E i suoi champagne ne sono testimoni, compagni di viaggi geografici e d'atmosfera. Un fiore di proposta quello di Florence, unico e particolarmente entusiasmante. Champagne di donna di carattere e cultura. Champagne di carattere ed eleganza. *Chapeau!*

**Laura Franchini**



*Champagne Millésime 2002 Blanc de Blancs Grand Cru.*

#### Nota

A pag. 112 Florence Guyot. Lo Champagne Marguerite Guyot è distribuito in Italia da Cleto Chiarli & Co. Per informazioni: [www.champagnemargueriteguyot.com](http://www.champagnemargueriteguyot.com)