

Aceto solido? Si chiama “Parpaccio” ed è un'altra innovazione di Mengazzoli

scritto da Redazione | 31/10/2022



Si può grattugiare, deformare in sagome ricercate, tagliare a falde per ottenere trasparenze ma anche asciugare per aumentarne la densità croccante. Il nuovo prodotto dell'azienda di Levata (MN), presentato in 4 varianti, è dedicato a chi in cucina ama divertirsi



Parpaccio, l'aceto solido di Acetificio Mengazzoli (Foto © Ufficio stampa).

L'**Acetificio Mengazzoli** è una di quelle aziende che non si accontenta di percorrere strade consuete, che sarebbero commercialmente più rassicuranti, ma ha fatto dell'**innovazione di prodotto** una delle sue caratteristiche distintive e sicuramente apprezzabili.

Avevamo già parlato di questa realtà con sede a Levata, in provincia di Mantova, in occasione del lancio di **un particolare aceto balsamico di mela bio e invecchiato in barrique** ([qui l'articolo](#)), ma siamo stati di nuovo incuriositi da "**Parpaccio**", un aceto solido che rappresenta un ingrediente nuovo capace di arricchire e completare le pietanze.

Parpaccio: l'aceto solido di Mengazzoli

Parpaccio è un aceto balsamico che viene reso solido per poi trasformarsi ancora in qualcosa d'altro, ad esempio fondendolo e deformandolo in sagome ricercate, tagliandolo a falde per ottenere trasparenze, asciugandolo per aumentarne la densità croccante, fino anche a farlo diventare polvere, cristallizzarlo o semplicemente grattugiarlo in infinite sfogliette.

Un modo "diverso" di usare l'aceto, che emerge nelle sue fragranze non più come elemento liquido da annusare e assaporare, ma attraverso la sua masticazione.

«Parpaccio è un nuovo spirito che vogliamo portare in cucina per un aceto, che attraverso la sua metamorfosi consente divertenti idee di piatti e ricette. - spiegano dall'Azienda - Un'ulteriore evoluzione per un alimento come l'aceto che ci ha sempre ispirato a interpretazioni di gusto e di fragranze che qui vengono elevate, grazie a nuovi concetti, nel suo consumo. Ci siamo voluti spingere oltre, nel ricercare nella sua caratterizzazione naturale, la possibilità di ottenere un ingrediente nuovo».

Linea Parpaccio: 4 prodotti di aceto da grattugiare

1. **Balsamico** (170 g), ideale per un aperitivo su tartine, ostriche, insalate, foie gras, formaggi freschi e stagionati, frutta, dessert, gelati. Ottimo grattugiato su primi piatti, risotti e pizza.
2. **Lampone** (170 g), si sposa perfettamente con arrostiti e carni bianche, sorprendente grattugiato sulla pasta fresca ripiena. Ottimo nelle insalate di riso, cereali o quinoa, ma anche in abbinamento a formaggio fresco, dessert e gelati.
3. **Limone e Zenzero** (160 g), adatto per piatti di pesce, da provare con salmone e trota, sorprendente in abbinamento ai gamberi. Imperdibile nelle insalate estive, con tartare e piatti etnici, frutta, dessert, gelati e persino nei cocktail.
4. **Arancia e Cannella** (160 g), perfetto per primi piatti, risotti, insalate, formaggi freschi e stagionati. Ottimo grattugiato su carni bianche e pesce, dolci, gelati e cupcake. Stupisce con cous-cous e piatti etnici.

Parpaccio aceto da grattugiare: prezzo consigliato al pubblico € 9,50. Info: www.mengazzoli.it