



  
Mengazzoli

  
ParPacciò



*Se la storia non continuasse ad ispirare, oggi,  
non saremmo qui a costruirne un pezzo per il domani.*  
*If history did not continue to inspire us today,  
we would not be here to build a piece for tomorrow.*

*Se la storia non continuasse ad ispirare, oggi,  
non saremmo qui a costruirne un pezzo per il domani.*

*Cesare Mengazzoli*



*Parpaccio*



*Parpaccio*   *L'aceto da grattugiare*  
*Vinegar Zest*





## *Aceto da grattugiare Balsamico*

*Parpaccio è l'aceto che si trasforma in un nuovo corpo solido da grattugiare e non solo.*

*Parpaccio is the vinegar that turns into a new solid-body, to be grated and more.*





*“Parpaccio è l’aceto, ma diverso”*  
*“Parpaccio is the vinegar, but different”*

*Andrea Frizzarin, Chef*



*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.*

*Una 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 fatto di forme, di trasparenze, di consistenze e di densità nuove.*

*Parpaccio is a new spirit that we want to bring into the kitchen. A vinegar that thanks to its metamorphosis allows for amusing ideas of dishes and recipes.*

*A further evolution of a food, such as vinegar, which has always inspired us with interpretations of taste and fragrances. This time they are elevated thanks to new concepts in vinegar consumption.*

*We wanted to go further. In the natural characterization of the vinegar, we have researched the possibility of obtaining an ingredient made of new forms, transparencies, textures and densities.*

# Balsamico







## *Aceto da grattugiare Lampone*

*L'aceto che ispira a nuove  
idee in cucina.*

*The vinegar that inspires new ideas  
in the kitchen.*





*“Parpaccio è l’aceto da mordere”*  
*“Parpaccio is vinegar to bite”*

*Giuse Ricchebuono, Chef*

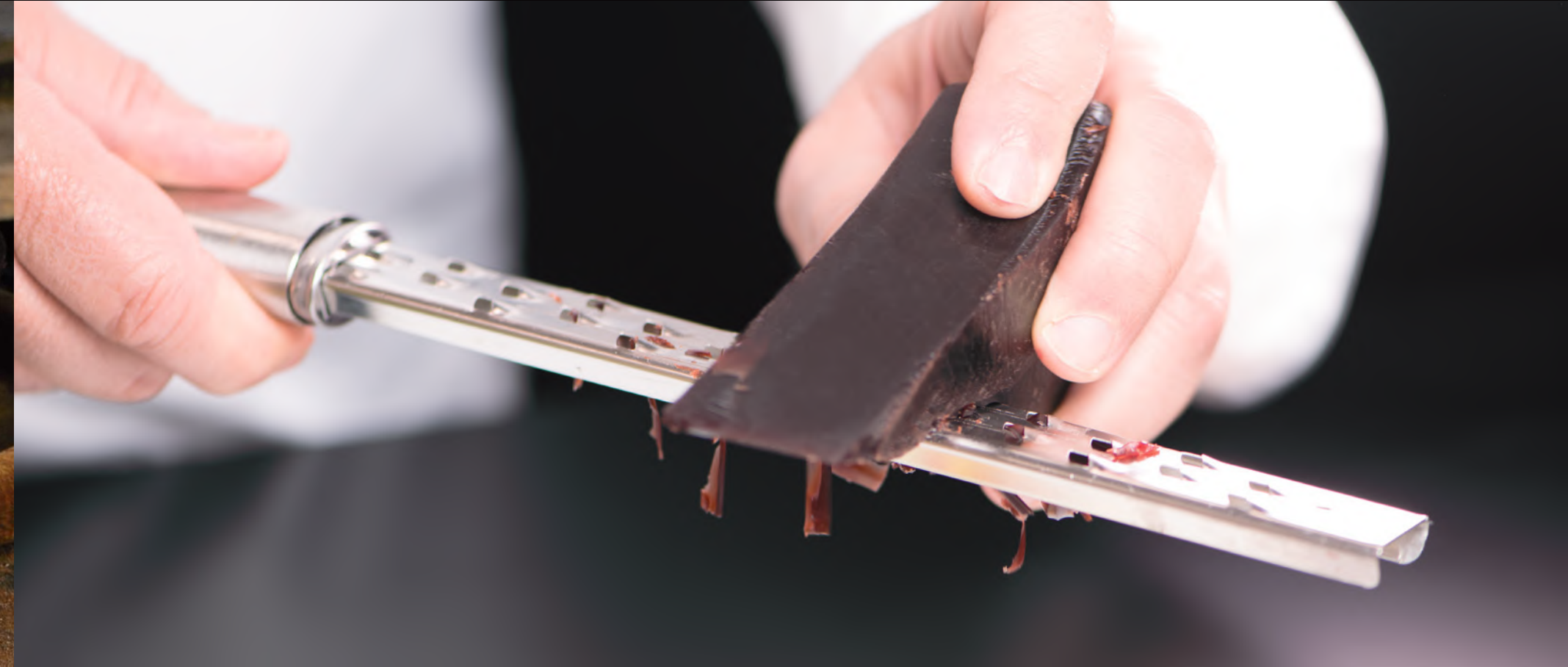


# Lampone

*È come una solida presenza nel piatto capace di tracciare e segnare architetture ricercate e dare completezza formale. Un nuovo modo di vedere l'aceto che emerge nelle sue fragranze non più come elemento liquido da annusare e assaporare ma attraverso la sua masticazione che porta a sciogliersi in bocca.*

*It is like a solid presence on the plate, able to trace and mark refined architecture giving formal completeness.*

*A new way of seeing the vinegar, which anyway emerges in its fragrances. Vinegar is no longer a liquid element to smell and savor but to chew for an immediate melting.*





*Aceto da grattugiare  
Arancia e Cannella*



*L'aceto che racconta dei nostri luoghi  
ispirandone nuovi.*

*The vinegar that tells of our places,  
inspiring new ones.*





*“Parpaccio è l’aceto da scolpire”*  
*“Parpaccio is vinegar to sculpt”*

*Federico Ferrari, Chef*



*Parpaccio va dunque inteso, come un ingrediente nuovo della cucina italiana, un aceto solido che aspetta di essere ri-trasformato nelle interpretazioni di chef e appassionati in cucina; una cultura nuova della sublimazione da massa liquida in solida per poi ancora in qualcosa d'altro.*

*Possiamo suggerire solo alcune di queste come, la sua fusione per poi riformarlo diverso, tagliarlo a falde per ottenere trasparenze, asciugarlo per aumentarne la densità croccante, fino anche a farlo diventare polvere, cristallizzarlo, deformarlo in sagome ricercate, o semplicemente grattugiarlo in infinite sfogliette.*

*Parpaccio is therefore intended as a new ingredient in Italian cuisine. A solid vinegar waiting to be re-transformed into the interpretations of chefs and kitchen enthusiasts.*

*A new culture of sublimation from liquid to solid, then again into something else. We can only suggest some of these as: its fusion to then reform it differently, to cut it into layers to obtain transparencies, to dry it to increase its crunchy density, even to make it become dust, crystallize it, to deform it into refined shapes, or simply to grate it in endless sheets.*

# Arancia e Cannella





*Aceto da grattugiare  
Limone e Zenzero*



*L'aceto che contiene gli aromi  
e le fragranze del nostro passato.*

*The vinegar that contains the aromas  
and fragrances of our past.*





*“Parpaccio è l’aceto che diverte”*  
*“Parpaccio is vinegar that entertains”*

*Alessio Bottin, Chef*





# Limone e Zenzero

*Tutto questo, naturalmente, nell'apporto di sentori unici dei nostri aceti, che si ritrovano, elevati, in questo nuovo binomio tra consistenze e fragranze acide e profumate nascoste al suo interno.*

*All this, of course, in bringing unique tastes of our vinegars, that rise thanks to this new combination of textures and acid perfumed fragrances hidden inside.*



# Parpaccio



ACETIFICIO MENGAZZOLI Snc - Via della Costituzione, 41/43  
46010 Levata di Curtatone (MN) - Italy  
Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12 - 41057 Mirandola (Modena) - Italy  
Tel +39 0376 47444 - Fax +39 0376 478231  
e.mail: commerciale@mengazzoli.it - www.mengazzoli.it

Mengazzoli Copyright © - Maggio 2019

Proprietà artistica e letteraria riservata in tutto il mondo. - È vietata la riproduzione anche parziale di testi e fotografie senza autorizzazione. / Reserved artistic and literary ownership allover the world. And also forbidden the partial reproduction of text and Photo without authorization. Direzione artistica: Mauro Olivieri - Foto: Alessandro Priori Viale  
Si ringrazia: Andrea Frizzarin, Giuse Ricchebuono, Federico Ferrari, Alessio Bottin

