

Abbinamenti

Salumi altri tipi di cibo.....

Salumi - frutta - pane -vini

- Salumi cotti
- Insaccati
- Pezzi anatomici interi
- Salumi crudi
- Insaccati
- Pezzi anatomici interi
- Salumi affumicati

Frutta

- Mele (soprattutto le renette)
- Albicocche
- Pesche
- Kiwi
- Fichi
- Ananas
- Uva bianca
- Uva nera

Verdure

- Carote crude (per pulire le papille gustative tra un assaggio di prosciutto crudo e l'altro)
- Sedani (per pulire le papille gustative)
- Insalate verdi o rosse
- Patate cotte (con salsiccia)
- Rape cotte (con salsiccia)
- Cavoli cotti (con salsiccia)
- Altre verdure: olive
- Cereali (riso bollito nell'insalata di riso)

Vini

- Rossi fermi e lievemente frizzanti
- Rosati fermi e lievemente frizzanti
- Bianchi fermi e lievemente frizzanti
- Spumanti dolci o secchi
- Liquorosi: passiti

Formaggi

- Brie o altri formaggi piumati con prosciutto crudo o salame crudo
- Emmenthal e vari tipi di salumi
- Mozzarella e prosciutto cotto
- Castelmagno e prosciutto crudo di Cuneo
- Formaggi fusi (sottilette e prosciutto cotto)

Pane

- Pane toscano senza sale: indicato per salumi dal sapore delicato es. prosciutto cotto senza polifosfati
- Pane tipo baguette: consigliato per prosciutto crudo, salame Felino o Varzi
- Pane integrale: indicato per un salame più pepato es. salame Cuneo
- Pane di segala: consigliato per un salame affumicato naturalmente es. ungherese

Regole per l'abbinamento

- Per ottenere un efficace abbinamento di due alimenti occorre porsi come obiettivo di realizzare un buon equilibrio di sapore, in modo che uno non prevarichi l'altro
- Questo tipo di abbinamento può riguardare ad es. salume e pane
- Più complesso il problema se l'abbinamento è a tre o a quattro

Abbinamento a tre: salume, frutta, pane

- In questo caso il vero abbinamento è tra salume e frutta
- Il pane fa solo da “companatico” e deve essere il più neutro possibile per permettere di valutare il 1° abbinamento
- Ananas e kiwi si abbinano bene con il prosciutto crudo stagionato
- Le mele “renette” con il lardo o la pancetta
- Le albicocche o le pesche gialle con il salame cotto

Abbinamento salumi - vino

- Ad un salume dal sapore delicato (es. prosciutto cotto) è bene abbinare un vino bianco non molto profumato o un vino rosso non eccessivamente corposo e tannico
- Ad es. ad un prosciutto cotto si può abbinare un Roero Arneis o un dolcetto

Abbinamento salumi - vino

- Ad un prosciutto crudo si può abbinare un grignolino o un San- giovese non troppo corposo e tannico
- Ad un salame Cuneo molto speziato si può abbinare un dolcetto di buon corpo
- Ad un salame Ungherese affumicato una barbera

Conclusioni

- Data la grande variabilità delle caratteristiche organolettiche dei salumi, anche dello stesso tipo, occorre provare più volte gli abbinamenti, tenendo conto, come già detto prima, di ottenere un buon equilibrio tra i due o tre o quattro alimenti, in modo che il degustatore abbia la sensazione del raggiungimento di una “buona armonia” gustativa.

I salumi in cucina: le terrine

- Terrina puro suino: polpa di maiale g.1500, albume d'uovo g.150, cognac g.20, marsala g.30, sale g.20, pepe g.5
- Lardellatura della selvaggina:
- Farcitura della selvaggina
- Guarnizione dei piatti
- Preparazione di patè

I salumi in cucina

- Terrina con prosciutto: polpa di maiale g.1000, prosciutto cotto g.500, panna g.300, albume d'uovo g.150, cognac g.20, marsala g.30, sale g.10, pepe g.5
- Farcia fine: lardo q.b., carne, marsala, tartufo nero, olive.
- Patè: prosciutto cotto frullato con tonno
- Cotenna del prosciutto cotto: serve per avvolgere la carne di pollo prima della cottura, dà morbidezza durante la cottura e viene rimossa prima di servire

I salumi in cucina

- Guarnizioni: il prosciutto cotto serve per guarnire pizze e piatti valdostani insieme alla fontina
- Il grasso del prosciutto cotto può essere frullato per sostituire in parte il burro nella preparazione di patè
- Contorni: fagottini di purea di patate, uova, formaggio e zucca per accompagnare cotechini e zamponi
- Crauti fermentati in mastelli di legno o crudi o cotti con aglio ed acciughe per accompagnare cotechini e zamponi