



**GLI ABBINAMENTI:  
SALUMI - PANE, SALUMI - FRUTTA,  
SALUMI - MIELE, SALUMI - VINO.**

**Piovano Bianca**

## ABBINAMENTO

Studio del corretto **accostamento** tra cibi o tra un cibo e una bevanda, nella ricerca di una giusta **armonia** ed **equilibrio organolettico** tra profumi, sapori e aromi presenti negli alimenti.

Gioco gastronomico che gioca  
sull'esaltazione,  
il contrasto,  
la compensazione



## LE ORIGINI

Gastronomi del passato affermarono che per degustare al meglio un cibo è necessario accompagnarlo ad un vino appropriato.

Nel XIX sec. Vengono codificate le prime indicazioni per un corretto abbinamento cibo-vino.

Nel XX secolo si formano tre principali scuole di pensiero sull'abbinamento cibo-vino:

Inglese, Francese, Italiana

# SCUOLE DI PENSIERO

- **Inglese**

Sostiene di lasciarsi guidare dal proprio gusto e dalle proprie preferenze, **senza seguire regole prestabilite.**

- **Francese (tradizionale e più diffusa)**

Ha elaborato **regole rigide fornendo una linea guida** di abbinamento che non permette di compiere errori.

- **Italiana**

Sulle orme francesi, ha seguito un approccio più **tecnico-scientifico considerando caratteristiche** olfattive e gustative cibo-vino (quantitativa-qualitativa).



# TEORIE E STUDI SULL'ABBINAMENTO

In Italia, negli anni, si sono sviluppate diverse **teorie e studi finalizzati a fornire indicazioni su come abbinare cibi e bevande allo scopo di suscitare sensazioni gustative armoniche.**

**I principi generali che ispirano un abbinamento sono:**

- la tradizione o il folclore,
- la stagionalità,
- la componente organolettica di cibi e bevande.



# TIPOLOGIE DI ABBINAMENTO (1)

- **Abbinamento per tradizione**

Si orienta verso cucina ed enologia regionali.

Piatti e vini locali vengono abbinati secondo abitudini consolidate nel tempo.

- **Abbinamento legato alle stagioni**

Si ispira al principio di consumare gli alimenti secondo una loro stagionalità e abbinarli in relazione alle caratteristiche del vino



## TIPOLOGIA DI ABBINAMENTO (2)

### ○ **Abbinamento secondo la componente organolettica**

**È l'abbinamento per contrapposizione o concordanza, sviluppato per offrire un sistema di abbinamento cibo-vino più scientifico che si basa su due criteri:**

- **Contrasto:** contrapporre alcune proprietà del vino con quelle del cibo al fine di smorzare alcune caratteristiche troppo aggressive. Principio: alcune sensazioni del vino e del cibo bilancino gli squilibri dell'altro.
- **Analogia:** far corrispondere al cibo un'analogia caratteristica del vino. Deve prevalere la quantità della sensazione gustativa piuttosto che la necessità di smorzare e riequilibrare le tendenze prevalenti.

# METODI PER L'ABBINAMENTO

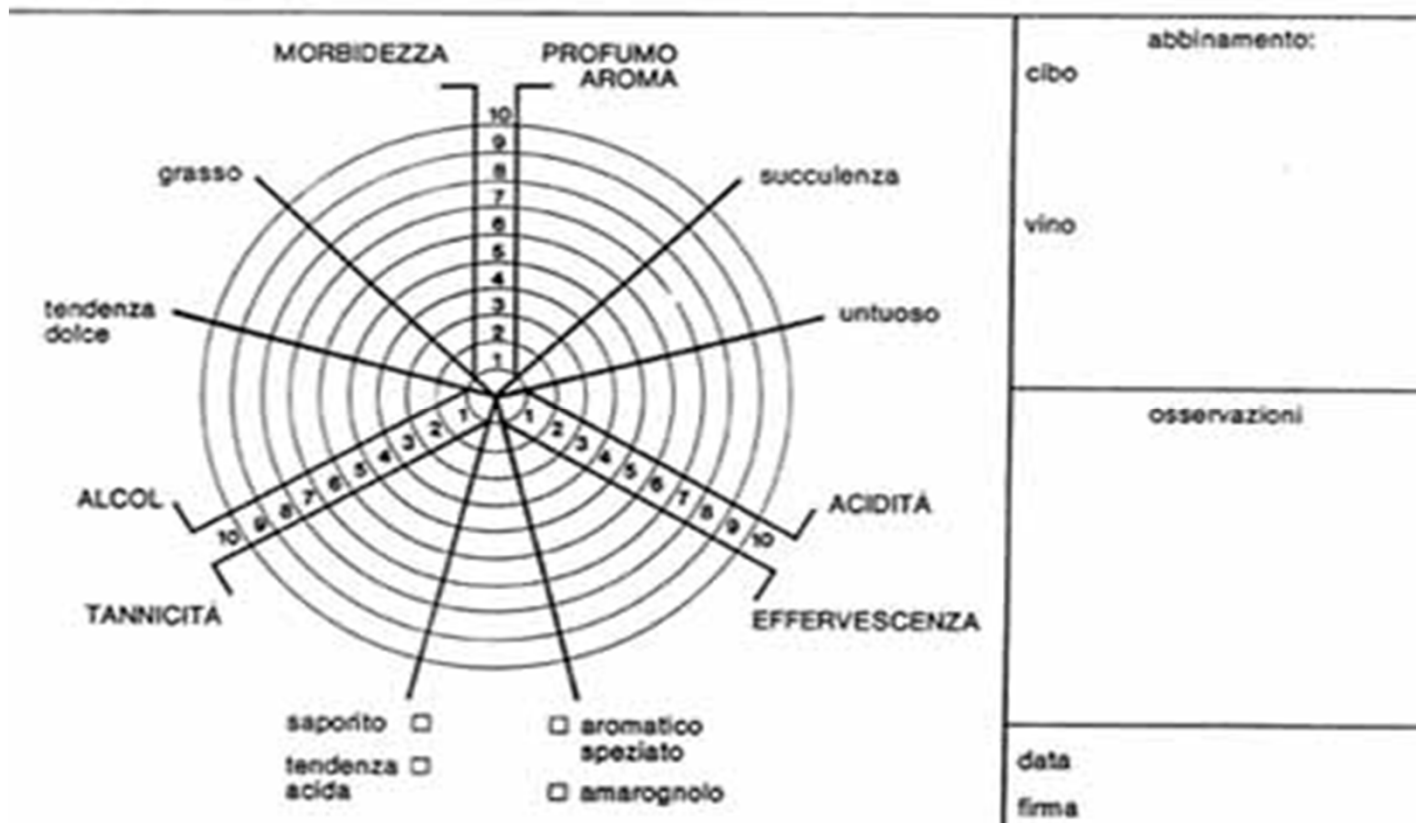
**I metodi più utilizzati per l'abbinamento contrapposizione o concordanza sono tre:**

- Mercadini: (AIS) utilizza un grafico per assegnare dei punteggi (0-10) alle caratteristiche cibo e vino, unendo i punti si otterranno due rispettivi poligoni.
- Piccinardi: le caratteristiche del cibo si abbinano a quelle del vino, la differenza tra le singole caratteristiche di cibo e vino deve essere minima.
- Sicheri: attribuisce valori di intensità (0-4) a cibo vino, i rispettivi totali si devono avvicinare



# METODO MERCADINI

Scheda grafica – studio per visualizzare l’armonia fra i componenti del cibo e del vino



# ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE O PER CONCORDANZA (1)

Le componenti gustative del vino:

ACIDITA' SAPIDITA' EFFERVESCENZA	In bocca si avvertono sensazioni di freschezza e pulizia. L'acidità conferisce pulizia. L'effervescenza è un carattere rafforzativo dell'acidità
ALCOL TANNINO	Conferiscono una buona struttura al vino. Apportano in bocca note disidratanti provocando astringenza
MORBIDEZZA PROFUMI AROMI	Offrono piacevolezza nel vino

# ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE O PER CONCORDANZA (2)

Le componenti gustative del cibo:

GRASSEZZA	<p>E' percezione solida tra lingua e palato e la sensazione dolce e pastosa in bocca.</p> <p>Fornita dai grassi solidi: burro, lardo, cioccolato, carni, pancetta, guanciale, grasso del prosciutto, formaggi.</p>
TENDENZA DOLCE	<p>E' tipica di amidi, carboidrati, carni succulente, pane, formaggi, latte, patate, frutta e pesce</p>
SUCCULENZA	<p>E' la presenza di liquido in bocca. Intrinseca quando c'è liquido nella preparazione (brodo, piatto con molto condimento, ostriche, bolliti, brasati;</p> <p>Indotta proviene da sostanze che inducono masticazione salivazione (bistecca, spezzatino, pane, formaggi ).</p>

# ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE O PER CONCORDANZA (3)

Le componenti gustative del cibo:

UNTUOSITA'	<p>Da olio vegetale o grassi liquefatti che rendono la lingua velata. Il burro fuso dà sensazioni di grassezza e untuosità.</p> <p>Se nel cibo non c'è olio e non ci sono altre forme di grassi liquidi non avremo sensazione di untuosità.</p>
SAPIDITA'	<p>Sale, aggiunto prima o dopo la cottura nei formaggi e salumi o preparazioni di pesci (aringa, baccalà).</p>
TENDENZA AMAROGNOLA	<p>Percepita sul fondo della lingua.</p> <p>Intrinseca del radicchio, carciofo, fegato, tartufo, affumicati o caratteristica dei piatti cotti sulla brace (formazione di sostanze carbonizzate) o presenza rilevante di erbe aromatiche .</p>

# ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE O PER CONCORDANZA (4)

Le componenti gustative del cibo:

TENDENZA ACIDA	Data da una presenza rilevante di sostanze acidule, derivati del latte (panna), preparazioni con aceto, limone, aceto balsamico, salsa di pomodoro poco cotta.
SPEZIATURA	Percepita con l'olfatto per l'uso di spezie o erbe aromatiche cucinate. Tipica di salumi e formaggi stagionati. Questa sensazione è a volte accompagnata dalla piccantezza.
AROMATICITA'	Percepita con l'olfatto. Naturale (pesce, formaggi, funghi, crostacei), o fornita dalle spezie o erbe aromatiche a crudo anche in combinazione fra loro (speck, la caprese, il pesto alla genovese).

# COME I QUATTRO GUSTI SI RAFFORZANO O SI SMORZANO

RINFORZATO	SAPORE	ATTENUATO
Amaro/salato	Acido	Dolce
Salato/Acido	Amaro	Dolce
Salato	Dolce	Acido/Amaro
Amaro/Acido	Salato	Dolce



## GLI ABBINAMENTI

Lo studio su come abbinare correttamente cibi e bevande, condotto in questi anni da associazioni enogastronomiche e di sommelier, ha generato la curiosità di applicare queste “tecniche di abbinamento” anche ad altri alimenti:

- **Birra e Salumi**
- **Birra e Formaggio**
- **Salumi e Pane**
- **Formaggio e Miele**
- **Cibo e Acqua...**



# **PRINCIPI GENERALI DI ABBINAMENTO CON I SALUMI**

Abbinare salumi a cibo o bevande offre un'ampia scelta grazie:

- **notevole varietà dei prodotti di salumeria;**
- **peculiari caratteristiche organolettiche**



# CORRETTO ABBINAMENTO (1)

Analizzando sue le tecniche di produzione:

- **animale (pezzo anatomico) - magro (insaccato)**
  - Suino - Cinghiale - Manzo - Capriolo - Cervo - Cavallo - Oca
- **quantità di tessuto adiposo**
  - presente (pezzo anatomico) - percentuale (insaccato)
- **sale e aromatizzanti**
  - quantità di Sale - Spezie – Vino
- **additivi**
  - Nitriti - Glutammato



## CORRETTO ABBINAMENTO (2)

- **tecnica di lavorazione**

- Cruda - Cotta

- **affumicatura**

- Naturale - Fumo liquido
- se naturale, che legni utilizza?

Alloro - Faggio - Ginepro - Pioppo - Quercia –  
Rosmarino

- **conservazione**

- Freschi – Stagionati

Questi fattori determinano **peculiarità e caratteristiche organolettiche di un salume** fornendo indicazioni per un corretto abbinamento



## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Le **caratteristiche di gusto dei salumi** sono molteplici ma si possono sintetizzare in **due sensazioni gustative fondamentali** che accomunano questo sterminato universo:

- **salato**, indispensabile per la conservazione, aggiunto in quantità molto variabile secondo tipologia e ricetta;
- **tendenza al dolce** data dalla parte grassa



## ABBINAMENTO SALUME-VINO

Per bilanciare la **sensazione di succosità e untuosità del salume sceglieremo un vino di buon** tenore alcolico e tannicità adeguata.

Per contrastare la **sensazione di grassezza e pulire** abbineremo un vino mosso (frizzante o spumante).

- Per fornire indicazioni suddividiamo i salumi in:
- Salumi con prevalenza dolce sul salato,
- Salumi salati,
- Salumi piccanti.

## ABBINAMENTO SALUME-VINO (2)

- **Salumi con prevalenza dolce sul salato**

Rosso giovane con bouquet vinoso e fruttato, molto fresco caldo, morbido, moderatamente tannico

- **Salumi che contengono molto sale**

Bianco giovane con ricco bouquet fruttato, note dolci, fresco, molto morbido con discreta alcolicità

Rosso medio corpo con bouquet intenso erbaceo-vegetale bassa acidità, abbastanza caldo, rotondo, poco tannico

- **Salumi piccanti**

Rosso strutturato, affinato, aromi evoluti, equilibrata acidità e sapidità, rotondo, caldo, limitata astringenza



## **ABBINAMENTO SALUME-BIRRA**

Conoscere lo **stile birraio** e la **birra da abbinare;**

Affiancare al salume una birra della stessa **intensità e persistenza.**

Nella degustazione della birra entrano in gioco **3 percezioni fondamentali:**

- Amaro (da lievito, cereali torrefatti, luppolo);
- Dolce (dal malto).
- Acido (dovuto a fermentazioni spontanee).

## ABBINAMENTO SALUME BIRRA

Da non sottovalutare la presenza della CO<sub>2</sub>, comune a tutte le birre, ma con quantità molto differenti.

L'amaro della birra sorreggerà l'acidità del salume.

Il dolce attenuerà amaro, acido, sapido del salume.

La frizzantezza, contrasterà la grassezza del salume ripulendo la bocca.

Possiamo usare regole comuni al vino creando **abbinamenti in contrapposizione o concordanza.**

# ALCUNI ESEMPI DI ABBINAMENTO

**I SALUMI A MARCHIO DOP – IGP  
ABBINAMENTI CON VINO - BIRRA - PANE  
- FRUTTA**



# PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Reg.to CE n.1107 del 12 giugno 1996 - GUCE L.148  
del 21 giugno 1996

Certificato da Istituto Parma Qualità

- **Zona di produzione:** provincia di Parma a sud della via Emilia, altitudine non superiore a 900 metri
- **Forma:** tondeggiate, privo del piedino, rifilatura corta massimo di 6 centimetri.
- **Colore:** uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- **Aroma e sapore:** delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico.
- **Abbinamenti con vino:** bianco, profumi floreali (glicine, rosa bianca) e fruttati (ananas), ampio e strutturato, morbido e fresco di acidità.

# PROSCIUTTO DI PARMA DOP

- **Abbinamento territoriale:** Colli di Scandiano e Canossa Malvasia secco. Di gusto: Colli Martani Greghetto.
- **Pane:** *Piadina romagnola*, farina di grano 00, lievito m. e b. strutto, latte, acqua gassata.
- **Birra:** Pils (Lager Boema) profumi di luppolo in fiore, morbide note di malto e netto amaro di luppolo. Mai secca o astringente.
- **Frutta:** melone, fichi, kiwi, uva bianca.



# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Reg.to CE n.1107 del 12 giugno 1996 - GUCE L.148  
del 21 giugno 1996

Certificato da Istituto Parma Qualità

- **Zona di produzione:** Comune di San Daniele al centro del Friuli lungo il Tagliamento.
- **Forma:** a chitarra, compresa del piedino.
- **Aspetto al taglio:** parte grassa perfettamente bianca e in giusta proporzione con la parte magra di colore rosato e rosso, con qualche marezza.
- **Sapore:** delicatamente dolce, retrogusto più marcato.
- **Aroma:** fragrante e caratteristico.
- **Abbinamenti con vino:** bianco, profumi floreali (glicine, rosa bianca) e fruttati (ananas), ampio e strutturato, morbido e fresco di acidità.

# PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

- **Abbinamento territoriale:** Colli Friulano. Di gusto: Colli Scandiano e di Canossa Malvasia secco, Vermentino di Sardegna.
- **Pane:** *Bruno (UD)*, farina di frumento tipo 1, (un tempo anche orzo e segale), lievito, sale.
- **Birra:** *Kölsch (A.F.T.)* delicato aroma fruttato (mela, uva) con note tostate, secca, amara, media frizzantezza.
- **Frutta:** melone, fichi, uva bianca.



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Reg.to CE n.1263 del 01 luglio 1996 - GUCE L.163 del 02 luglio 1996

Certificato da C.S.Q.A. (Certificazioni S.r.l. Qualità Alimentare)

- **Zona di produzione:** intero territorio della provincia di Sondrio
- **Aspetto esterno:** cilindrico, soda.
- **Aspetto al taglio:** compatta, elastica, fenditure assenti.
- **Colore:** rosso uniforme con bordo scuro appena accennato (magro) e bianco (parte grassa).
- **Profumo:** delicato e leggermente aromatico.
- **Gusto:** gradevole, moderatamente saporito, mai acido.
- **Abbinamenti con vino:** rosso con profumi di frutta rossa matura, persistente, morbido, tannini vellutati, giusta freschezza di acidità.

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

- **Abbinamento territoriale: Valtellina Superiore Docg** (Nebbiolo). Di gusto: Alto Adige Lagrein Dunkel, Forlì Igt Sangiovese, Salento Igt Aglianico.
- **Pane:** *Brasciadel*, ciambella di segale e frumento, lievito m. e b., sale. Sapido e croccante. Si può aggiungere semi di anice.
- **Birra:** *Kölsch (A.F.T.) delicato aroma fruttato (mela, uva)* con note tostate, secca, amara, media frizzantezza.
- **Frutta:** mela Granny Smith, kiwi, pompelmo rosato.

# SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Reg.to CE n. 1107 del 12 giugno 1996- GUCE L.148  
del 21 giugno 1996

Certificato da Istituto Nord Est Qualità

- **Zona di produzione:** intero territorio della Provincia Autonoma di Bolzano Alto Adige (Südtirol)
- **Consistenza:** resistente e sufficientemente elastica.
- **Aspetto al taglio:** colore rosso con parti in biancorosato, moderata percezione dell'odore di fumo.
- **Gusto:** garbatamente salato, assenza di gusto dolciastro, acido, amaro, di sapone.
- **Masticabilità:** netta, priva di un effetto gommoso.
- **Abbinamenti con vino:** rosso, fruttato intenso (prugna), sottobosco, speziato, sapido e fresco in acidità, poco tannico, con finale mandorlato.

## SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

- **Abbinamento territoriale:** Alto Adige Lagrein Doc. Di gusto: Taburno rosso, Montepulciano d'Abruzzo
- **Pane:** *Bauern-paarl* (Alto Adige) farina di segale, acqua calda, lievito m., sale, semi di finocchio, cumino, trifoglio.
- **Birra:** *Rauchbier (Lager T.)* intenso profumo di malto affumicato con aromi di carne affumicata e legno aromatico, dolcezza e amaro ben equilibrati.
- **Frutta:** mela Granny Smith, melagrana, ananas, mela Renetta.



# VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD DOP

Reg.to CE n.1263 del 01 luglio 1996 - GUCE L.163  
del 02 luglio 1996

Certificato da Istituto Nord Est Qualità

- **Zona di produzione:** Comune di Arnad
- **Forma:** diversa dimensione, altezza (>3 cm). Ogni pezzo conserva sul lato la cotenna.
- **Aspetto esterno:** bianco, possibile presenza di leggero strato di carne, il cuore è rosato chiaro senza venature.
- **Odore:** ricco di aromi.
- **Gusto:** piacevole, ricorda le erbe usate nella concia.
- **Abbinamenti con vino:** rosso, profumi floreali e frutti di bosco, tannini vellutati, giusta freschezza, elegante.

## VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD DOP

- **Abbinamento territoriale:** Valle d'Aosta Gamay,
- Valle d'Aosta Fumin. Di gusto: Colli di Luni Rosso.
- **Pane:** *di segale (AO)*, farina di segale e frumento in parti uguali, lievito m., sale
- **Birra:** *Dortmunder (Lager T.)* delicati odori floreali di luppolo, è simile ad una Pilsner ma meno amara e più secca, moderata frizzantezza.
- **Frutta:** nocciola, castagna, mostarda di frutta, miele di Rododendro.

# CONCLUSIONI

Qualsiasi strada si intraprenda:

**intensità dei profumi e degli aromi**  
**persistenza delle sensazioni organolettiche**  
devono assolutamente **equipararsi**  
evitando che un alimento **prevalga su l'altro**



GRAZIE DELL'ATTENZIONE

