

Abbinamenti

Salumi altri tipi di cibo.....

In particolare pan e salam

Villafranca d'Asti, 8/5/2016

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

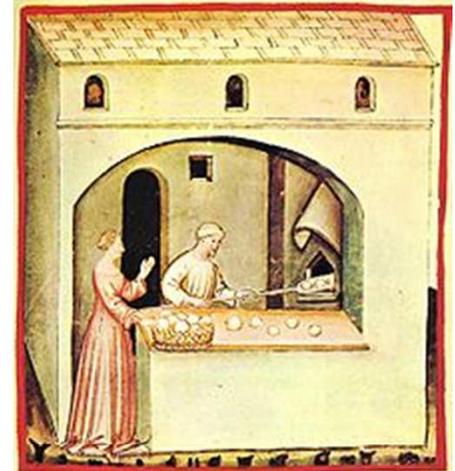
- Brie o altri formaggi piumati con prosciutto crudo o salame crudo
- Emmenthal e vari tipi di salumi
- Mozzarella e prosciutto cotto
- Castelmagno e prosciutto crudo di Cuneo
- Formaggi fusi (sottilette e prosciutto cotto)

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 crudo Monferrato o Cuneo
- Pane di segala: consigliato per un salame affumicato naturalmente es. ungherese

Vari tipi di pane

- il pane



Che cosa è il pane?

- **pane** è un prodotto alimentare ottenuto dalla fermentazione, cui segue una lievitazione, e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali, acqua, confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato frequentemente da ingredienti prettamente regionali.

Componente primario

- Ha un posto fondamentale nella tradizione mediterranea come componente primario dell'alimentazione, al punto che il termine stesso può diventare sinonimo di *cibo* o di *nutrimento*, non necessariamente fisico ma anche spirituale.

Cumpanaticum

- Nella [cucina](#) più antica si usava il termine *cumpanaticum* (oggi companatico) per indicare ogni preparazione che poteva accompagnarsi al pane, sottolineando il suo ruolo fondamentale: carne, salumi, formaggi, verdure, frutta....

Pane azzimo, galletta

- Il pane può anche essere non lievitato, detto perciò [azzimo](#), soprattutto nel caso sia da conservare per lunghi periodi. Tale non è però il biscotto del marinaio, detto anche "galletta", cibo di lunga durata (anche mesi) tipico della mariniera a vela, che è proprio un "bis-cotto", cioè cotto due volte; anche diversi pani regionali italiani sono azzimi.

Aggiunta di sale

- Il pane non lievitato è diffuso in diversi paesi medio-orientali, ed è maggiormente prodotto senza aggiunta di [sale](#).
- In Italia è senza sale il pane «sciapo» della Toscana che ben si abbina con il prosciutto crudo toscano più salato ad es. del prosciutto di Parma

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

Carasau

- Un riferimento particolare va fatto al pane carasau della Sardegna che si presenta in fogli sottili giallo oro, croccanti e ben si abbina alla salsiccia tradizionale sarda, un salume tritato grosso arricchito con finocchietto selvatico e bacche di mirto.

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” o la mela rossa di Cuneo IGP 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 una barbera oppure un barolo o un barbaresco
- Ad un salame crudo molto speziato si può abbinare un dolcetto di buon corpo oppure una barbera.
- 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.