



Teoria e pratica degli abbinamenti con i salumi

Emilio SANNA

La teoria degli abbinamenti

- **tre scuole di pensiero:**
 - **inglesi** ciascuno di noi deve lasciarsi guidare dal proprio gusto e dalle proprie preferenze ...;
 - **francesi** decalogo dell'abbinamento ...;
 - **in Italia** approccio più generalista.
L. Veronelli, A. Piccinardi, P. Mercadini (**scheda grafica di abbinamento**);

La teoria degli abbinamenti

TERZO TRIMESTRE CORSO DI QUALIFICAZIONE PER SEMESTER

SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO [®]

Cibo/Preparazione		Denominazione vino	
Piatto caldo <input type="checkbox"/>	Piatto freddo <input type="checkbox"/>	Annotate	Temperatura <input type="text"/> °C
Data _____		Degustatore _____	

DOLCEZZA	MORBIDEZZA	INTENSITÀ GUSTO-OLFATTIVA	PNI
----------	------------	---------------------------	-----

Struttura del cibo	<input type="checkbox"/> Poco strutturato	<input type="checkbox"/> Abbastanza strutturato	<input type="checkbox"/> Strutturato
CORPO DEL VINO	<input type="checkbox"/> Debole	<input type="checkbox"/> Di corpo	<input type="checkbox"/> Robusto

Observazioni _____

ABBINAMENTO	<input type="checkbox"/> Poco armonico	<input type="checkbox"/> Abbastanza armonico	<input type="checkbox"/> Armonico
-------------	--	--	-----------------------------------

La teoria degli abbinamenti

L'abbinamento gastronomico degli alimenti non può prescindere dalla **conoscenza** delle loro **caratteristiche** chimiche ed **organolettiche**, in grado di influenzare nettamente le **sensazioni** gustative percepite al momento della loro assunzione.

Sono valutazioni con forte componente soggettiva, legata al gusto personale, per le quali si utilizzano come strumenti gli **organi di senso**.

Per questi motivi le proposte di abbinamento sono quasi sempre dettate dall'esperienza e da combinazioni accettate universalmente.

La teoria degli abbinamenti

... parliamo inoltre di ***abbinamenti per tradizione*** fatti nel rispetto di consuetudini locali tramandate da tempo e con prodotti reperiti localmente;

... e parliamo di ***abbinamenti stagionali*** legati alla disponibilità di determinati prodotti in alcuni periodi dell'anno;

... ed anche di ***abbinamenti psicologici*** basati su una particolare situazione nella quale ci si trova.

I salumi, caratteristiche..

In generale i salumi sono caratterizzati da ***sensazioni morbide*** :

- **Succulenza** propria delle carni ed indotta dalla sapidità;
- **Grassezza** dovuta ai grassi delle carni e/o aggiunti negli impasti;
- **Tendenza dolce** delle carni ma soprattutto per effetto del grasso;

I salumi, caratteristiche..

.....ed ancora, sono caratterizzati da ***sensazioni dure***:

- **Sapidità** più o meno accentuata dovuta al sale utilizzato nella concia delle carni;
- **Speziatura ed aromaticità** più o meno accentuata dovuta alle spezie utilizzate nella concia ed in qualche caso tipico delle carni;

.....ed anche:

- **Persistenza gusto-olfattiva** intesa come capacità di mantenere integre nel tempo le percezioni.

I salumi: abbinamenti

Con i salumi si possono realizzare piacevoli combinazioni con:

BEVANDE **Vino**



Birra

CIBI **Pane**



Formaggio



VEGETALI **Verdura**

Frutta



Il vino. Caratteristiche

In generale anche per i vini possiamo parlare di ***sensazioni morbide*** :

- **Dolcezza** dovuta alla quantità di zuccheri presenti nel vino;
- **Sensazione pseudocalorica** dovuta agli alcoli presenti nel vino, etanolo;
- **Morbidezza** legata alla presenza di polialcoli, in particolare glicerolo;

Il vino. Caratteristiche

.....a cui fanno da contraltare ***sensazioni dure***:

- **Sapidità** legata alla presenza di minerali e di anioni degli acidi organici e inorganici;
- **Acidità / Freschezza** dovuta alla presenza di acidi nel vino che determinano quella sensazione di freschezza gustativa;
- **Tannicità** legata alla presenza dei tannini e polifenoli nel vino che determinano in bocca una sensazione di secchezza e ruvidità;

Il vino. Caratteristiche

.....ed altre sensazioni quali:

- **Corpo del vino** legata alla presenza di tutte le sostanze solide nel vino;
- **Intensità gusto-olfattiva** legata all'impatto esercitato in bocca dalle sostanze contenute nel vino;
- **Persistenza gusto-olfattiva** valuta la persistenza nel tempo di tutte le sensazioni tattili, saporifere e retronasali;

Abbinamento salume - vino

SALUME

...Il contrasto

Sensazioni morbide

- Tendenza dolce
- Grassezza

... L'analogia

- Aromaticità
- Speziatura
- Persistenza

VINO

Sensazioni dure

- Freschezza
- Acidità
- Effervescenza

- Persistenza
gusto-olfattiva

Abbinamento salume - vino

..... Alcuni esempi:

Prosciutto S. Daniele



Colli Orientali del Friuli

Abbinamento salume - vino

..... Alcuni esempi:

Speck



Gewurztraminer

Abbinamento salume - vino

..... Alcuni esempi:

Lardo



Carignano del Sulcis

Abbinamento salume - vino

..... Alcuni esempi:

Salame



Lambrusco

La birra. Caratteristiche

In generale come per i vini possiamo parlare di ***sensazioni morbide*** :

- **Dolcezza** dovuta alla quantità di zuccheri presenti nel birra;
- **Sensazione pseudocalorica** dovuta agli alcoli presenti nel birra, etanolo;
- **Morbidezza** legata alla presenza di polialcoli, in particolare glicerolo;

La birra. Caratteristiche

.....a cui fanno da contraltare ***sensazioni dure***:

- **Sapidità** legata alla presenza di minerali;
- **Acidità / Freschezza** dovuta alla presenza di acidi nella birra che determinano quella sensazione di freschezza gustativa;
- **Tannicità** legata alla presenza dei tannini e polifenoli dei luppoli che determinano in bocca una sensazione di secchezza e ruvidità;

La birra. Caratteristiche

.....ed inoltre:

- **Amaro** dovuto alla presenza dei luppoli;
- **Effervescenza**
- **Persistenza gusto-olfattiva** intesa come persistenza nel tempo di tutte le sensazioni gusto-olfattive;

Abbinamento salume - birra

..... Alcuni esempi:

Prosciutto cotto Praga



Weiss di Bamberga

Abbinamento salume - birra

..... Alcuni esempi:

Wurstel



Weiss

Abbinamento salume - birra

..... Alcuni esempi:

Capocollo



Birra d'Abbazia

Abbinamento salume - birra

..... Alcuni esempi:

Cotechino



Doppelbock

Il pane. Caratteristiche

In generale anche per i pani possiamo parlare di ***sensazioni morbide*** dovute agli amidi contenuti nella mollica del pane e di ***sensazioni dure*** legate all'abbrustolimento della crosta.

Anche il ***sale*** gioca un ruolo determinante:
i pani sciapi, come quello toscano, equilibrano bene salumi particolarmente salati o pepati;
i pani sapidi accompagnano ottimamente salumi tendenzialmente dolci per la generosa presenza di grasso.

Abbinamento salume - pane

..... Alcuni esempi:

Salame ungherese



Pane di Altamura

Abbinamento salume - pane

..... Alcuni esempi:

Pancetta coppata



Spianata sarda

Abbinamento salume - pane

..... Alcuni esempi:

Mortadella

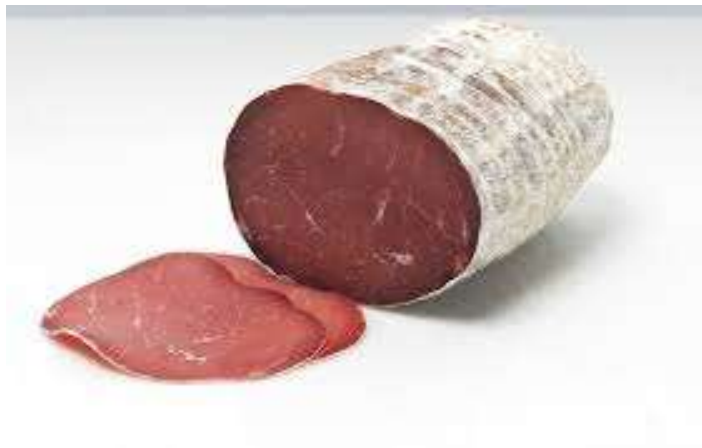


Rosetta

Abbinamento salume - pane

..... Alcuni esempi:

Bresaola



Pane di segale

La frutta. Caratteristiche

Le sensazioni gusto-olfattive generate dalla frutta dipendono sia dalla tipologia che dallo stato di maturazione.

In generale la frutta matura è dolce ed evoca ***sensazioni morbide*** mentre la frutta acerba o poco matura è acidula ed evoca ***sensazioni dure***.

Nello scegliere quale frutta abbinare al salume che intendiamo gustare bisogna tenere ben presenti questi principi perché l'unione sia esaltante e non penalizzante.

Abbinamento salume - frutta

..... Alcuni esempi:

Culatello



Fichi

Abbinamento salume - frutta

..... Alcuni esempi:

Salame di Varzi



Kiwi

Abbinamento salume - frutta

..... Alcuni esempi:

Prosciutto cotto



Ananas

Abbinamento salume - frutta

..... Alcuni esempi:

Salame cotto



Pesche

Abbinamento salume - frutta

..... Alcuni esempi:

Pancetta tesa



Prugne secche



.....siate curiosi

.....non stancatevi di provare!!!

Grazie

.....per l'attenzione!!

Emilio