

CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO SUI SALUMI DEL LAZIO

a cura della

Delegazione ONAS di Roma - Viterbo 28 Aprile 2019

Abbinamento salumi - birre

Relatori: Dott. Ceccalupo Francesco

L'abbinamento dei salumi con le birre è un esercizio sensoriale importante.
L'incontro/confronto tra i due prodotti talvolta in armonia con loro stessi non è semplice e banale .



Sbagliare l'accostamento di un salume con una birra comporta spesso il depotenziamento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti



L'abbinamento soddisfacente di birre con salumi
è la fusione di due “*mondi* “ straordinariamente complessi che generano un
“*Unicum sensoriale*”, piacevolezza e appagamento.



Brevi cenni sulla birra

La legislazione italiana in materia di birra e produzione della stessa, è regolata dalle seguenti leggi e decreti:

1. Legge n. 1354 del 16/08/1962 (modificata con DPR 30/06/1998, n. 272);
2. Decreto Legislativo 26/10/1995, n. 504.

La Legge n. 1354 del 16/08/1962 (Modificata con DPR n. 272/98) recita:

"Art. 1. - 1. La denominazione "birra" e' riservata al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di *saccharomyces carlsbergensis* o di *saccharomyces cerevisiae* di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi.



Brevi cenni sulla birra

2. La fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica.
3. Nella produzione della birra e' consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e s.m.i .
4. Il malto di orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto."



Brevi cenni sulla birra

"Art. 2. - 1. La denominazione "birra analcolica" e' riservata al prodotto con grado Plato (°P) non inferiore a 3 e non superiore a 8 e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.

2. La denominazione "birra leggera" o "birra light" e' riservata al prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.

3. La denominazione "birra" e' riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%; tale prodotto può essere denominato "birra speciale" se il grado Plato non e' inferiore a 12,5 e "birra doppio malto" se il grado Plato non e' inferiore a 14,5.

4. Quando alla birra sono aggiunti frutta, succhi di frutta, aromi o altri ingredienti alimentari caratterizzanti, la denominazione di vendita e' completata con il nome della sostanza caratterizzante."

gradi Plato (°P) è una unità di misura della [densità](#) di una [soluzione](#). Per definizione, si dice che la densità di una soluzione misurata in gradi Plato è l'equivalente della densità, misurata in percentuale peso/peso, di una soluzione di [saccarosio](#) diluita in [acqua](#).

I principali ingredienti delle birre

ACQUA



**MALTO
D'ORZO**

LIEVITI



LUPPOLO

Guglielmo IV Duca di Baviera il 23 aprile 1516 promulgò il **Reinheitsgebot** “ **Editto della purezza**”: che ad oggi è considerato la più antica normativa sulla sicurezza alimentare al mondo.

Esso consentiva ai birrai l'utilizzo di soli tre ingredienti: **acqua, orzo e luppolo**. Il lievito al quale oggi riconosciamo un ruolo da assoluto protagonista (“*il birraio fa il mosto ma è il lievito a fare la birra*”) non veniva nemmeno citato perché dovevano ancora passare secoli prima che Louis Pasteur lo individuasse, lo studiasse e ne descrivesse l'azione.

CLASSIFICAZIONE DELLE BIRRE

La classificazione che trova maggior impiego fa riferimento al tipo di lievito utilizzato e, conseguentemente, al tipo di fermentazione . In tal senso le birre si dividono in tre grandi famiglie:

- 1. Ale:* sono prodotte con i lieviti della specie *Saccaromyces cerevisiae* e seguono un processo ad "alta fermentazione" che predilige temperature tra i 12° e 23°C . È il procedimento più antico che rimane tuttavia ancora profondamente radicato specie nella cultura birraria britannica e fiamminga.
- 2. Lager:* sono prodotte con i lieviti della specie *Saccharomyces pastorianus, carlsbergensis e monacensis*; seguono un processo a "fermentazione bassa" che predilige temperature tra i 7° e 9°C. Il procedimento industriale è più recente e garantisce una maggior stabilità e ripetibilità, permettendo a queste birre di essere di gran lunga le più diffuse sul mercato.
- 3. Lambic Guezue e Faro:* sono prodotte esclusivamente in una regione del [Belgio](#) meridionale, dove il mosto è esposto a lieviti indigeni selvatici, come il [Brettanomyces bruxellensis](#); il processo si sviluppa seguendo una "fermentazione spontanea", che conferisce a queste birre caratteristiche uniche al mondo.

STILI DI BIRRE

Lo STILE di Birra contraddistingue la bevanda tenendo conto delle caratteristiche quali : colore; sapore; gradazione alcolica; ingredienti e ricetta; tipo di lievito utilizzato; tipo di fermentazione.

Ogni stile ha una sua origine, tipicità, storia e tradizione. Essi si sono evoluti seguendo non solo tendenze di mercato ma anche l'evoluzione tecnologica e l'andamento dei mercati. Principalmente sono:

Ale; birre d'Abbazia; trappiste; lager; pils; altbier, rauchbier; Berliner Weisse; Witbier o bière Blanche; bière de Garde ; Bock e Doppelbock; Eisbock; analcoliche; Lambic; gueuze; faro; krik; porter; stout; vienna; weizen.



ABBINAMENTO SALUMI- BIRRE

INDICAZIONI GENERALI

Il metodo di abbinamento comunemente impiegato si basa su due criteri :

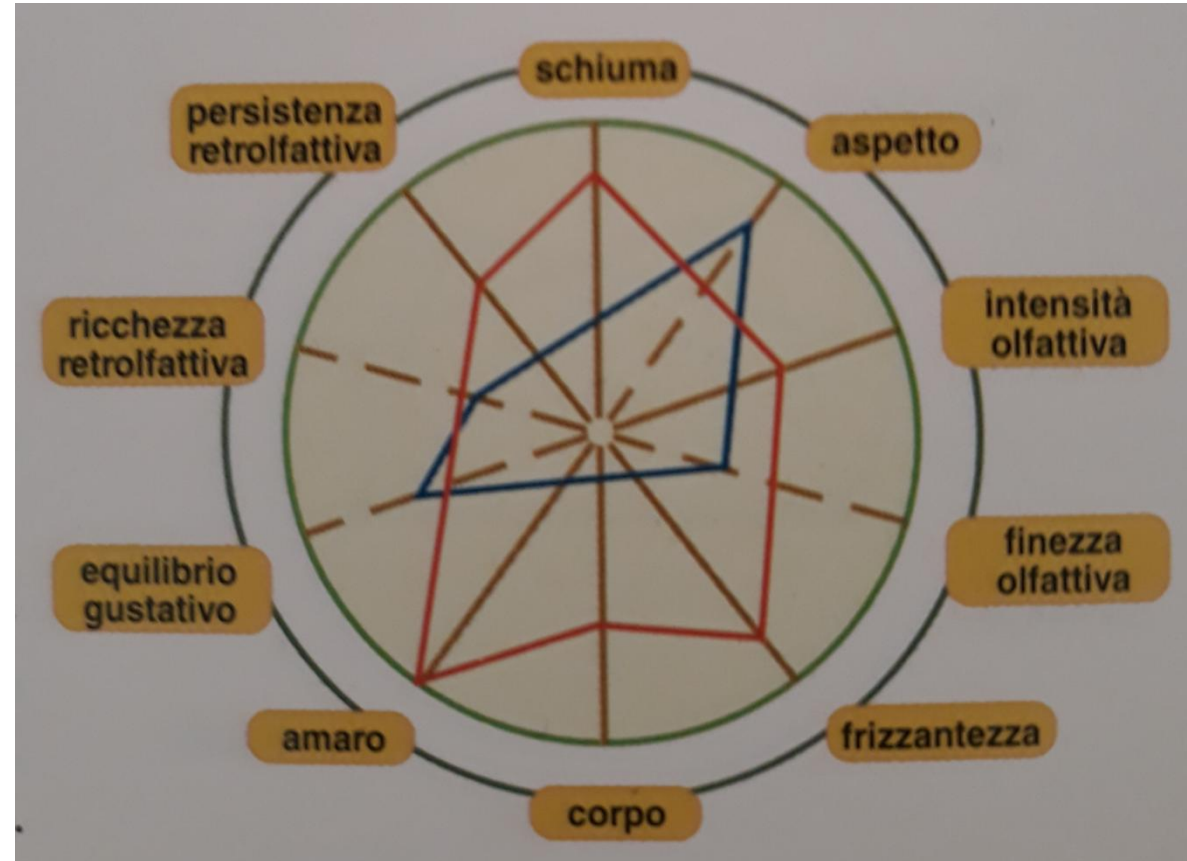
1. Contrasto o contrapposizione;
2. Analogia o continuità.

Dobbiamo accoppiare due prodotti complessi : consideriamo anche il rispetto di tradizioni;storie; tipicità e territorialità .

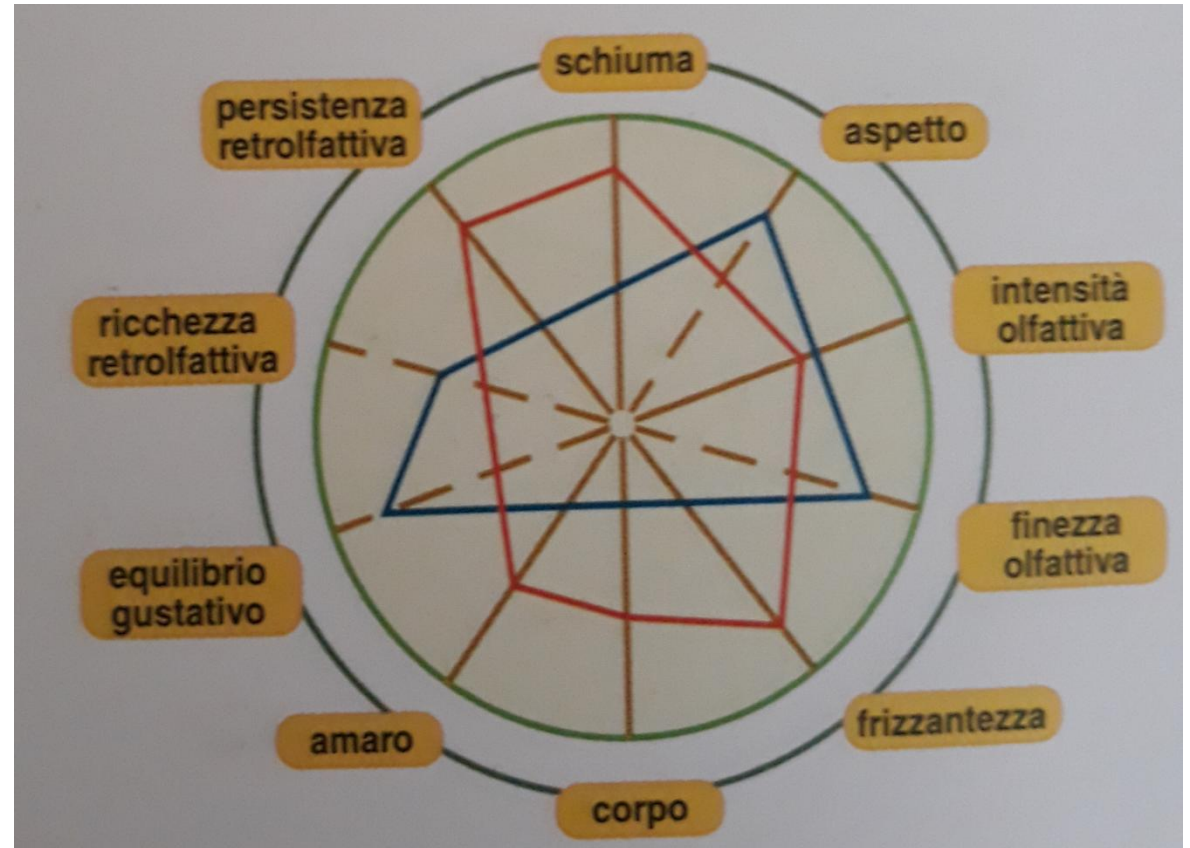
I parametri delle birre che vanno messi a confronto con i salumi sono:

- a. Corpo o struttura;
- b. Gradazione alcolica;
- c. Frizzantezza e schiuma;
- d. Finezza e intensità olfattiva;
- e. Persistenza e ricchezza retrolfattiva;
- f. Equilibrio gustativo.

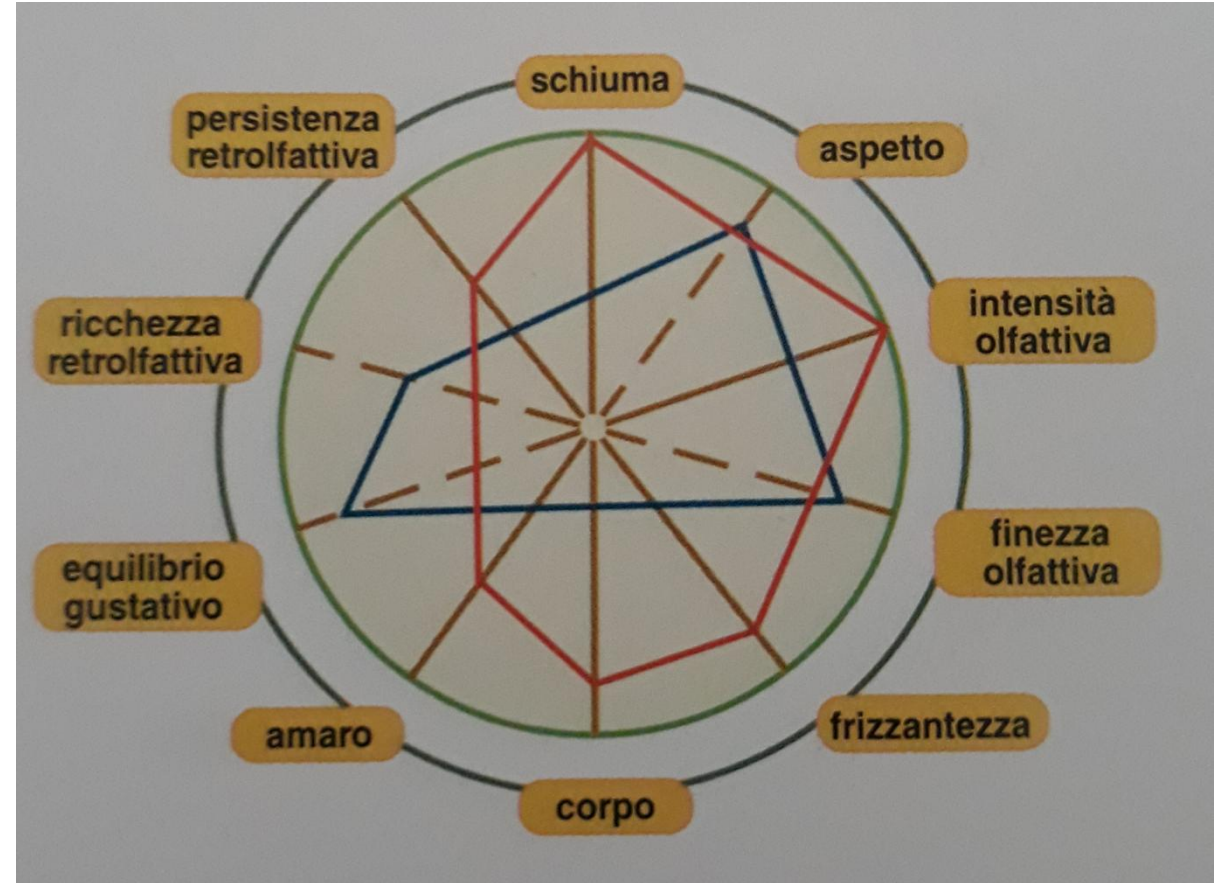
PILSNER URQUELL in abbinamento con il Prosciutto crudo di Amatrice IGP



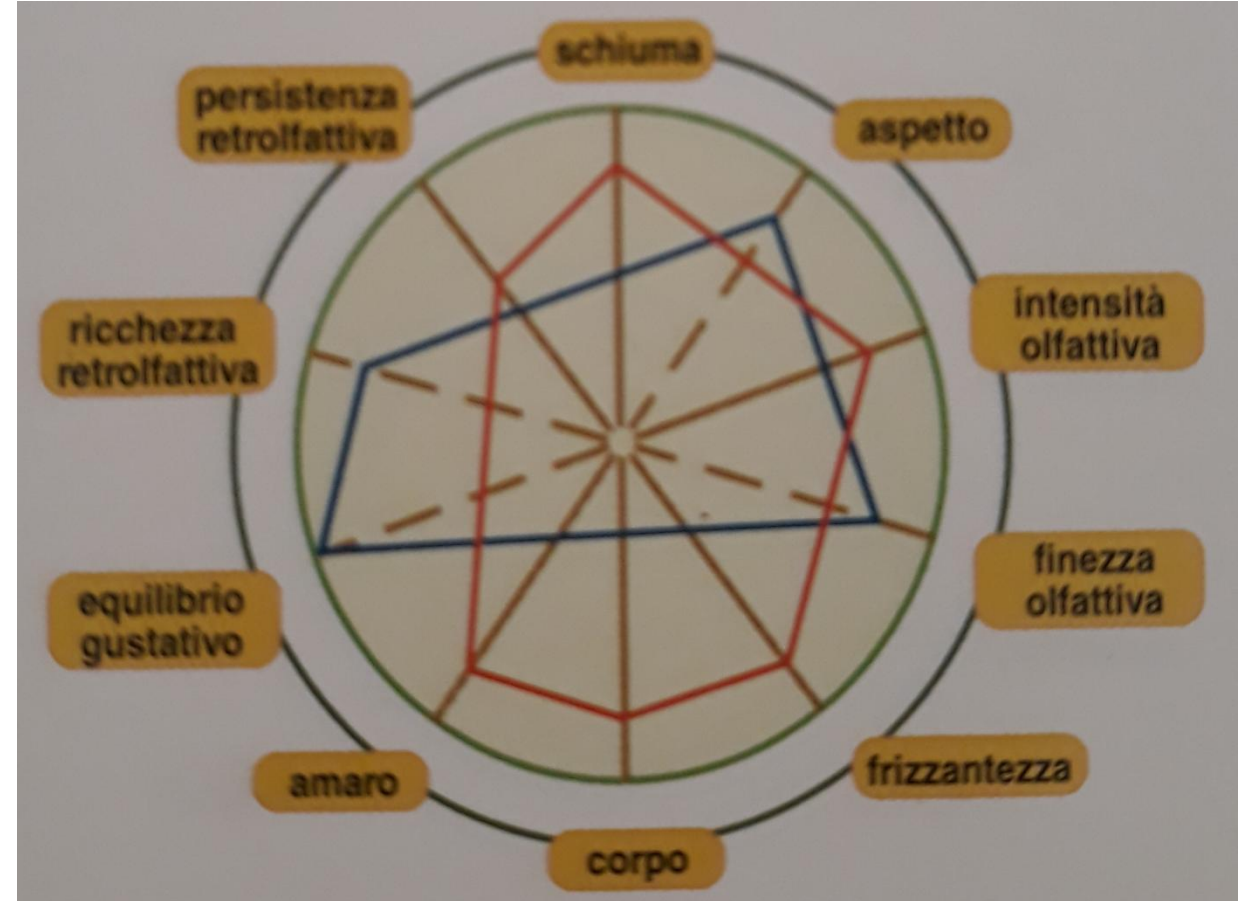
PEDAVENA in abbinamento con la spianata romana e corallina



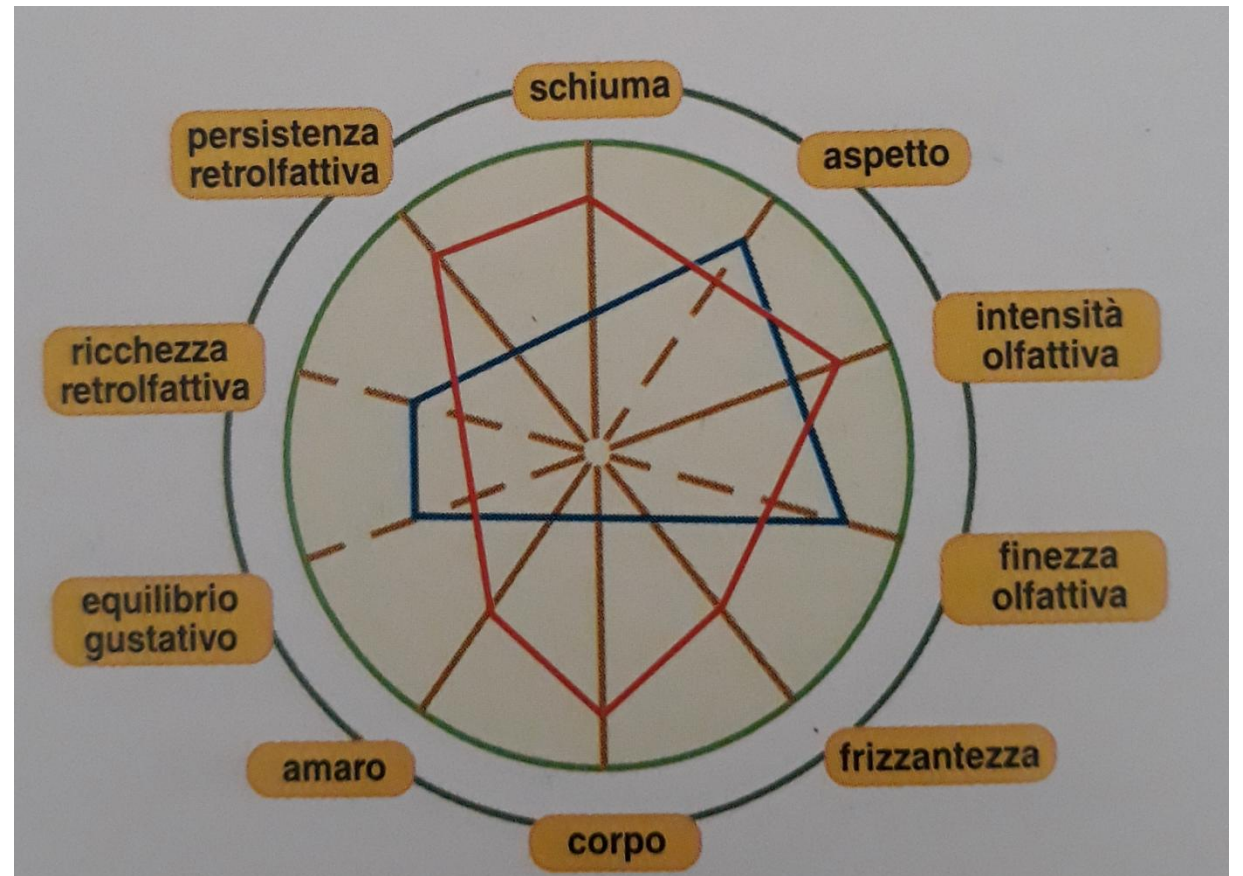
FORST KRONEN in abbinamento con la coppa di testa



PERONI GRAN RISERVA in abbinamento con la Porchetta di Ariccia IGP



LEFFE RADIEUSE in abbinamento con la Susianella viterbese



“CHE IL CIBO
SIA LA TUA
MEDICINA, LA
MEDICINA SIA
IL TUO CIBO”

IPPOCRATE

