

FRIGO WEEKLY 84

ABBINAMENTI



ar.pa

Il Cremore di Tartaro è molto utilizzato in pasticceria per le particolari caratteristiche di leggerezza e morbidezza che conferisce all'impasto di muffin e plum-cake dolci e salati. Ar.pa Lieviti promuove questo lievito di derivazione vegetale, ideale anche per le preparazioni vegane.



I ritorni di fiamma servono solo per le grigliate.

ANONIMO

Weber

Riempi l'aria del mattino con il dolce profumo dello sciroppo d'acero su una bella pila di cialde dorate grazie all'accessorio per barbecue dedicato alla prima colazione o a sandwich con formaggio filante.



CONSIGLIO ECO Un'operazione ottimale per ridurre lo spreco alimentare consiste nel donare le scorte extra a una dispensa alimentare locale oppure a una raccolta.

www.alezionedisostenibilita.it

Vino e barbecue come abbinarli?

Non sempre si pensa a un possibile abbinamento tra pietanze cotte al barbecue con un buon calice di vino, ma l'esperimento potrebbe risultare davvero gustoso. Lo sanno bene Daniele Merli e Corinna Ghiotti, autori di "Vino e barbecue - Cucinare al barbecue con il vino: trucchi, ricette e abbinamenti" (Edizioni Lswr). Il libro, da poco giunto in libreria, suggerisce trucchi e abbinamenti spesso insoliti e offre anche le basi per iniziare a destreggiarsi nel mondo degli abbinamenti.

COME CONIUGARE I DUE ELEMENTI

Ci sono diverse scuole di pensiero sull'abbinamento. C'è chi privilegia gli abbinamenti territoriali (vino e cibo della stessa zona) e chi quelli della tradizione (abbinamenti "storici" come la salama da sugo con il Lambrusco nel ferrarese). Ma tutti questi abbinamenti hanno la finalità di riportare la bocca in equilibrio e sul non creare contrasti sgradevoli.

3 ABBINAMENTI INSOLITI

- 1 - Il risotto affumicato fragole e champagne: "può sembrare l'emblema dello snobismo ma in realtà diventa un piatto da grigliatore".
- 2 - Giant buckeye cookie al Pedro Ximénez.
- 3 Il pesce con il vino rosso: Coda di rospo in porchetta con Riduzione di Lambrusco.



IL LIBRO - VINO E BARBECUE

Vino e barbecue - Cucinare al barbecue con il vino: trucchi, ricette e abbinamenti" (Edizioni Lswr). Il libro, da poco giunto in libreria, suggerisce trucchi e abbinamenti classici, ma anche insoliti e offre le basi per iniziare a destreggiarsi nel mondo degli abbinamenti mantenendo la cucina al BBQ al centro.

GLI AUTORI DEL LIBRO

Daniele Merli - Docente in corsi di barbecue per la Best Barbecue Quality Academy, giudice certificato per la World Barbecue Association.
Corinna Ghiotti - Sommelier diplomata A.I.S., si occupa principalmente di consulenza per l'abbinamento cibo-vino e la composizione della carta dei vini.

CHIUNQUE PUÒ CREARE ABBINAMENTI

Si, basta avere un minimo di competenze per capire le caratteristiche di un vino e quelle di un piatto. Per scegliere, dobbiamo partire da una schematizzazione delle caratteristiche di entrambi (cibo e vino), per poi passare a vedere le varie tecniche per abbinarle fra loro per ottenere un'esperienza che dia piacere esprimendo le massime potenzialità sia di quello che stiamo mangiando, sia di quello che stiamo bevendo.

5 CONSIGLI PER ABBINAMENTI AL BBQ

- 1 - Attenzione alle preparazioni che prevedono affumicature: "occorre un vino con un corredo aromatico ed una struttura capaci di reggere il piatto".
- 2 - Se si usa un vino rosso in cottura è necessario accompagnare il piatto con un vino di uguale o di maggiore struttura.
- 3 - I piatti con una bella parte grassa sposano sicuramente bene con le bollicine metodo classico.
- 4 - Le preparazioni che prevedono abbondante grigliatura non andrebbero abbinati con vini caratterizzati da eccessive durezza (minerali, eccessivamente freschi, molto tannici) per evitare un effetto amaricante in bocca.
- 5 - Il rosato non è un vino di serie B. Ha salvato la vita a più di un pit-master per cui non vergognatevi ad abbinarlo.