

Abbinamenti gourmet.

Con l'autunno arriva il momento di celebrare la buona compagnia e il buon vino, accompagnando i calici con salumi e formaggi abbinati con cura.

La scelta di prodotti stagionali è sempre una garanzia, ma per organizzare una cena che sia perfetta per abbinamenti e genuinità prova a preparare una degustazione con quanto ha da offrire il nostro territorio: salumi stagionati, formaggi e pecorini, conserve di frutta e mieli deliziosi per un contrasto di sapori ancora più interessante. E se cerchi abbinamenti collaudati, per andare sul sicuro, combina tra loro salumi, formaggi e vini della stessa regione, sperimentando una zona per volta.



Parti dal nord

Fai decantare un Barolo oppure un Lagrein o un Teroldego. Mentre, se ami il bianco, potrai optare per un Arneis o un Franciacorta immerso in un secchiello di ghiaccio. Questi vini intensi e strutturati possono essere accompagnati a un gorgonzola ingentilito da un filo di miele di castagno oppure a delle fettine di formaggio rosa camuna, servite con confettura di lamponi. Aggiungi taleggio e fontina di diverse stagionature e disponi su un tagliere prosciutto crudo, fettine di speck e bresaola. Metti al centro del tavolo un vassoio con chicchi d'uva, fettine di mele e pere, noci, gnocco fritto o grissini e il gioco è fatto.

Esplora un po' il centro

Apri un Montepulciano, un Chianti o un Lambrusco, oppure un Vermentino che avrai tenuto in fresco. Questi vini si accompagnano squisitamente a salumi grassi, come mortadella, finocchiona o lardo e formaggi di fossa, pecorini e parmigiano. Aggiungi delle tigelle calde per accompagnare le fettine di lardo. Ogni ospite aprirà e comporrà la sua tigella secondo i suoi gusti. In alternativa, prepara delle bruschette spalmate di stracchino con sopra salsiccia sbriciolata e rosmarino. Farai un figurone!



Fermati al sud

Versa a tutti un calice di Syrah o un Negroamaro o anche un Grillo.

Sicuramente i sapori decisi e tannici del Negroamaro possono essere bilanciati da formaggi grassi e freschi, come burrate, stracciatella e mozzarella. Il lattosio di questi formaggi aiuta anche a spegnere il piccante di salumi come la spianata calabrese.

Il Syrah, invece, è molto consigliato con ricotta, pecorini e salame dolce. Metti in tavola del pane alle noci o un filone rustico tagliato a fette spesse e dell'olio extravergine di oliva. Bagnare il pane nell'olio, tra un assaggio e un sorso, sarà delizioso.

E se poi invece volessi mescolare zone geografiche diverse? Perché no. Prova ad accostare una stracciatella di burrata con un Vermentino, un grana stagionato 24 mesi con un Prosecco rosé, una spianata piccante con un Lambrusco, un salame felino con un Syrah o ancora una coppa piacentina con un Teroldego. Sperimenta e stupisci te stesso e i tuoi ospiti, ogni boccone potrebbe nascondere una scoperta.