

WWW.GAMBEROSSO.IT

ANNO 25 N. 293 - MENSILE GIUGNO 2016 - 4,90€

IN REGALO
SVIZZERA GOURMET

GAMBEROSSO

Solo su
sky Canale
412

30
ANNI
DI SUCCESSI

SALVATORE TASSA

LA CUCINA CI SALVERÀ TASSA: PIATTI X IL FUTURO

• **VINO**
LIVON. BRAIDE ALTE
IN VERTICALE

• **ROMA 2017**
LA CAPITALE
CHE VERRÀ

• **TRAVEL&FOOD**
LAGO DI GARDA,
DUBAI, SVEZIA

60293

9 771592 856009

Poste Italiane S.p.A. - spedizione in Abbonamento Postale D.L. 352/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CHF 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.

Insaccati, crudi, cotti, fumé **PANE, SALAME & ...**



*Pane, salumi, vino, birra. Un poker d'assi per la più classica delle merende,
un lunch al volo, un happy hour nel solco della tradizione.
Ma anche a tavola i salumi sono sempre più protagonisti e conduttori
di abbinamenti, dando il "la" a infinite modulazioni gustative.
Cosa c'è di più semplice e conviviale?*

Immaginate un puzzle gastronomico dove i pezzi, infiniti, da mettere insieme sono giocati su quattro tipi di prodotti: salumi, pane, vino, birra. L'abilità sta nello sceglierli e incastrarli nel modo giusto. È quello che è stato proposto in Salumi da Re, raduno di allevatori, norcini e salumieri che da tre anni si tiene in primavera all'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, organizzato dal Gambero Rosso e dai fratelli Spigaroli. Durante la tre giorni, dal 16 al 18 aprile, un quartetto di degustatori – Mara Nocilla (salumi), Elisabetta De Blasi (pane), Giorgio Melandri (vino), Mauro Pellegrini (birra) – si sono sbizzarriti negli abbinamenti partendo da una divisione per classi di salumi, privilegiando il pane fatto con farine di grani antichi macinate a pietra e il lievito madre, il Lambrusco e i vini frizzanti, le birre artigianali.

Con un superclassico come il prosciutto crudo ci può stare un pane di Senatore Cappelli semolato, «un grano duro che nella sua versione non integrale accompagna bene le note burrose di crudi importanti» sorride Elisabetta. I suoi compagni di calice e bocciale: Colli di Parma Malvasia frizzante, abbinamento storico, un Fran-



DIMMI CHE SALUMI MANGI E TI DIRÒ CHE PANE ABBINARE

Alla domanda risponde Giuseppe Concordia del Panificio Adriatico di Bari, uno dei più virtuosi fornai italiani, che da anni scommette sui grani antichi monovarietali, la lievitazione lenta e naturale con il lievito madre, le farine integrali, ingredienti iperselezionati e biologici, il giusto rapporto tra gusto e salute. «Il pane non deve essere solo buono, deve fare anche bene, secondo i principi della vera, autentica dieta mediterranea» spiega Giuseppe. «Quello di Senatore Cappelli, grano dal sapore deciso ma duttile, è un pane jolly, da abbinare a un po' tutti i salumi, mentre quello di farro dicocco, molto profumato, è un passepartout con i salumi più decisi, come i prosciutti riserva, toscani, umbri e di suino nero». Giuseppe produce anche il pane fatti con i grani teneri Abbondanza e Gentilrosso («per i salumi gentili») e di russello, antico grano duro siciliano («perfetto con lardi, pancette e coppe grasse»), di Khorasan coltivato nelle Murge («per salumi aromatizzati, speziati, affumicati»). Ci sono anche i pani storici (con germogli di legumi e cereali, semi, spezie, zenzero...) e una ventina di taralli, deliziosi ma talmente caratterizzati da bastare a se stessi.

PANIFICIO ADRIATICO | BARI | WWW.PANIFICIOADRIATICO.IT



ciacorta o un Trento Doc, e come birre «una blanche per i crudi più dolci e delicati, una golden ale o a una tripel per quelli stagionati, fino alle ambrate o a una dunkelweizen per crudi più intensi o sapidi» spiega Mauro. La coppa (capocollo, lonza, ossocollo), salume rustico ed elegante, si sposa con un pane divertente e colorato fatto con un mix di masse diverse: «di Khorasan, che dà struttura, di grano tenero Abbondanza, che aggiunge delicatezza, e di riso Venere e curcuma, per creare un gioco cromatico» precisa Elisabetta. Da bere: un Lambrusco scuro (Reggiano o Salamino di Santa Croce), una birra golden ale per le coppe più giovani, una amber ale per quelle più tirate o, nel capocollo di Martinafranca, una rauchenweizen il cui affumicato gentile asseconda i suoi toni di fumo. «Il culatello, soprattutto quello di Zibello, il più nobile dei salumi emiliani, reclama il rango dei grandi metodo classico modenese a base di uve sorbara – entra nel dettaglio Giorgio – un gioco di complessità che si esaltano a vicenda». Da abbinare a un floreale pane di Khorasan e Abbondanza e a una cremosa birra tripel. Un rustico pane di farro dicocco integrale interpreta la democraticità di un salume che piace a tutti quale il salame, che trova la perfezione nel bicchiere con i metodo classico dell'Oltrepò Pavese, soprattutto con i rosati, e birra ad alta fermentazione, «come la Barbarossa del birrificio Svevo, sufficientemente eclettica per accompagnare la grassezza e l'intensità di prodotti così diversificati» spiega Mauro.

Altri abbinamenti “al quadrato” possibili: lardo, pane di farro e segale, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, birra Belgian Blonde Ale; salumi cotti (mortadella, spalla cotta di San Secondo, prosciutto cotto alla triestina), pane di Senatore Cappelli integrale, vini bianchi frizzanti (Pignoletto frizzante o Spergola delle colline reggiane), birra Ipa, con le note caramellate dei malti di stampo anglosassone.

I COMPAGNI DI BICCHIERE

Il Lambrusco, in tutte le sue tipologie, è il vino d'elezione dei salumi. Seguito dal Fortana, tipico della zona di Parma, i vini con le bollicine, frizzanti o spumanti che siano, e le birre in tutti gli stili. Con l'effervescenza e la carbonatazione che aiutano a pulire la bocca, ad equilibrarla dopo aver incontrato il grasso di salami, lardi e prosciutti. Le aziende che hanno partecipato a Salumi da Re 2016.

**CONSORZIO MARCHIO STORICO
DEI LAMBRUSCHI MODENESI | MODENA |
WWW.LAMBRUSCO.NET**

**MONTE DELLE VIGNE | COLLECCHIO (PR) |
WWW.MONTEDELLEVIGNE.IT**

**TENUTA CAMPO GRANDE |
MONCHIO DELLE CORTI (PR) |
WWW.TENUTACAMPOGRANDE.COM**

**TOMASETTI FAMILY WINERY |
POLESINE PARMENSE (PR) |
WWW.TOMASETTIFAMILYWINERY.COM**

**GUERCI VINI | CASTEGGIO (PV) |
WWW.GUERCIVINI.IT**

**LA BATTAGLIOLA | PIUMAZZO (MO) |
WWW.LABATTAGLIOLA.IT**

**ILLICA VINI | VERNASCA (PC) |
WWW.ILLICAVINI.IT**

**CROLA | OLEGGIO (NO) |
WWW.CANTINECROLA.IT**

**BIRRIFICIO LARA | TERTENIA (OG) |
WWW.BIRRALARA.IT**

**BIRRIFICIO SVEVO | MODUGNO (BA) |
WWW.BIRRIFICIOSVEVO.NET**

I BEER | FABRIANO (AN) | WWW.IBEER.IT

