



NON SOLO DECORAZIONE:

## *Accompagnamento di frutta*

La frutta trova per lo più impiego come elemento decorativo. Eppure gusto e salute ne fanno un compagno spesso ideale di un buon piatto di formaggi.

Per concludere in bellezza, un pezzetto di formaggio, un frutto o della frutta secca: un modo pratico e piacevole di terminare un pasto ben riuscito.

Fresca e ricca di vitamine, subito pronta o affettata, la frutta è sempre ben gradita. Il succo, ricco di fruttosio, acidi e sali minerali, restituisce freschezza alla bocca, calma il palato e l'apparato digerente preparandoli a degustare il formaggio successivo.

Ma anche la frutta richiede il giusto accompagnamento. Ecco qualche consiglio per abbinare al meglio:

- Tenere sempre conto della struttura della frutta e dei formaggi cercando di armonizzarle il più possibile.
- Un formaggio fresco o un camembert si sposano bene, per esempio, con le fragole, i lamponi o i ribes.
- Un'eccessiva acidità dei frutti, come nel caso dei mirtilli, può essere attenuata aggiungendovi del miele.
- Pere e mele vanno bene con i formaggi di malga o di montagna. È bene provare abbinamenti sempre nuovi con le tante varietà di mele e pere, scegliendo magari anche fra quelle più antiche e nostrane. Le possibilità di combinazione sono davvero tante e le sorprese non mancheranno.
- I formaggi molto stagionati si abbinano al meglio con la frutta secca (diversi tipi di noci).
- I formaggi erborinati si esaltano con frutta secca dolce, come ad esempio i datteri.
- **L'idea in più:** perchè non arricchire di tanto in tanto una macedonia con pezzetti di formaggio fresco da taglio?



# DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

