



PANE E FORMAGGIO

L'armonia di un accoppiamento perfetto

Antichissimo, conosciuto e un tempo immancabile sulla tavola dei nostri antenati: è l'abbinamento pane e formaggio. Oggi ingredienti apprezzati in cucina per la loro semplicità, subito pronti e quindi ideali per una cucina spontanea.

Come i formaggi, anche il pane è disponibile in tante varietà. Viene quindi da chiedersi: ma gli abbinamenti che facciamo sono quelli giusti?

Anche il pane va infatti abbinato alle caratteristiche particolari di un formaggio. Come nel caso del vino si tratta di armonizzare il più possibile il livello di gusto e intensità ovvero, al contrario, di creare interessanti contrasti.

Il pane, in più, ha il vantaggio di "pulire" e preparare il palato all'assaggio del successivo pezzo di formaggio.

Qualche consiglio:

- I formaggi freschi e molli e i formaggi caprini delicati ben si addicono ad una baguette dalla mollica soffice.
- Un formaggio a crosta rossa richiede invece un pane altrettanto saporito. Potrebbe essere ad esempio un pane al cumino, all'erba apollinaria o al finocchio.
- I formaggi da taglio ben si sposano con la schiacciata integrale agli aromi, tipo Vorschlagbrot. Da evitare, tuttavia, quelle con una eccessiva percentuale di segale.
- Un pane di segale o integrale è invece eccellente con un formaggio ben stagionato.
- Un formaggio di malga o di montagna dal gusto deciso è ottimo con il pane alle noci
- Un formaggio erborinato ben si addice ad un pane fruttato
- Un ultimo suggerimento: per un formaggio mediterraneo, salato, meglio scegliere un pane senza sale.

L'importante è rendersi conto che pescare un pane a caso dal cestino potrebbe rovinare le gioie del palato. E sarebbe un gran peccato...

Altro consiglio: durante un buffet di formaggi è bene disporre il pane non sul piano del buffet ma direttamente sui tavoli. Questo, per evitare che il piatto si riempia di pane ancor prima di permettere la creazione del proprio piatto di formaggi.



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

