



15 PIATTI DA ABBINARE ALL'ETNA BIANCO

SCOPO DELL'ABBINAMENTO

“Lo scopo dell’abbinamento cibo-vino è quello di suscitare sensazioni gustative armoniche, quindi vino e cibo devono esaltarsi reciprocamente e devono essere l’uno al servizio dell’altro senza sovrastarsi.”

L’abbinamento deve fare sì che il vino ci aiuti a trarre il massimo piacere dal cibo e viceversa

COME RAGGIUNGERE LO SCOPO

1. Individuare le caratteristiche principali del vino che vogliamo abbinare
2. Capire cosa ci serve nel cibo per creare armonia
3. Individuare quale cibo ha le caratteristiche che ci servono

1_CARATTERISTICHE DEL VINO ETNA BIANCO

la pianta assorbe dal terreno e restituisce ai grappoli componenti e profumi del luogo in cui si trova il vigneto: sarà quindi un vino con una bella **MINERALITÀ**

L’etichetta ci dice che la componente alcolica è di 12,5%, un buon tenore per un bianco per cui avremo una buona **ALCOLICITÀ**

ci riporta inoltre i due VITIGNI da cui è composto: carricante e cataratto, autoctoni siciliani, il primo più morbido e fresco ed il secondo più corposo che danno al vino **ACIDITÀ** e **STRUTTURA** e buona **PERSISTENZA**

2_COSA SERVE NEL CIBO PER TROVARE ARMONIA

CONTRAPPOSIZIONE

VINO	CIBO
SAPIDITÀ	Grassezza
ACIDITÀ	T. dolce
ALCOLICITÀ	Untuosità

CONCORDANZA

VINO	CIBO
PERSISTENZA	Persistenza
STRUTTURA	Struttura



15 PIATTI IN ABBINAMENTO

Un vino adatto per essere abbinato a tutto pasto con **pesce e crostacei** ma anche su preparazioni a base **carni bianche** e **primi piatti strutturati**

- ❖ Tagliatelle di calamari crudi
- ❖ Insalata di gamberi rossi
- ❖ Risotto ai quattro formaggi
- ❖ Pasta in brodo di pesce
- ❖ Linguine all'astice
- ❖ Lasagne ai carciofi
- ❖ Fritture di pesce
- ❖ Branzino in crosta di patate
- ❖ Pesce spada alle olive taggiasche
- ❖ Calamari ripieni
- ❖ Cozze gratinate
- ❖ Pollo alle mandorle
- ❖ Petto d'anatra all'arancia
- ❖ Sformato di verdure
- ❖ Formaggi cremosi e non troppo stagionati