

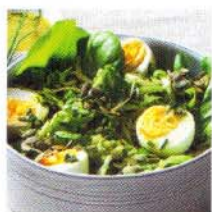
NON CHIAMATELA INSAPORE

Tante acque, tanti caratteri da combinare con il cibo

"Inodore, incolore e insapore". È questo quanto siamo abituati a sentire sulle caratteristiche delle acque minerali. Ma in realtà non è così, soprattutto se ci riferiamo al sapore. Se è vero che le acque minerali non sono tutte uguali, a maggior ragione possiamo dire che ogni acqua ha le sue caratteristiche di gusto dettate dalla concentrazione e dalla combinazione dei sali minerali e quindi quando incontra i cibi ne influenza la percezione. Per esempio, i piatti molto calorici e ricchi di grassi animali, come gli arrostiti e le pietanze ricche di condimenti, trovano nelle acque bicarbonato-solfate l'abbinamento ideale. Le oligominerali fanno apprezzare la loro valenza delicata su piatti altrettanto leggeri, come pesce al vapore, pasta e riso in bianco, prolungandone la piacevolezza. Mentre bollicine vivaci aiutano il palato con i cibi piccanti. A tavola, l'acqua si beve a piccoli sorsi, senza esagerare, per non diluire i succhi gastrici.

Giuseppe Vaccarini

Fotografia di A. Barsanti, R. Lettieri



VOSS
Piatta

Ha un bouquet sottile dovuto alla limitata mineralità e alla bassa presenza di sodio che lascia un finale quasi dolce. **Accompagna bene i piatti vegetariani, le uova e i pesci bianchi lessati.**

SOPRA: INSALATA DI UOVA A PAG. 43



PANNA
Piatta

L'equilibrio dei sali minerali le regala una buona persistenza. **Sta bene in tavola con i piatti a tendenza neutra come le galantine di pollo e coniglio, i risotti leggeri. E con dolci lievitati alla frutta, pandoro, torta di mandorle.**

SOPRA: FIORE ALL'UVA A PAG. 125



LAURETANA
Leggermente frizzante

Estremamente leggera, fresca, con bollicine delicate e poco spinte, **è ideale per accompagnare quei piatti la cui delicatezza esclude teoricamente il vino. Cioè le verdure di stagione al naturale, i cereali e i legumi.**

SOPRA: GARGANELLI CON FAGIOLI A PAG. 85



A OGNI ACQUA IL SUO BICCHIERE

Se ogni vino ha il suo bicchiere, questo è vero anche per l'acqua, soprattutto per le minerali, che sono tutte ricche di storia e di personalità.



Dressed di Alessi

Flûte

Flûte da Champagne, per apprezzare il perlage: da quello fitto delle minerali nettamente frizzanti a quello rado delle meno vivaci.



Bicchiere conico di Dabbene

D'argento

Mantiene a lungo la freschezza della minerale. Al meglio se tenuto in freezer fino all'ultimo momento. E non ha i pericoli del vetro in barca e a bordo piscina.



Maria Theresia di Moser

Antico

Per sottolineare minerali di alto lignaggio, come la Chateldon che Luigi XIV si faceva portare in botti a Versailles dalla sorgente di Puy-de-Dôme.



Millefiori di Leonardo

Poetico

Con decorazioni di fiori, erbe, frutta. Per acque di grande leggerezza e purezza gustativa, sgorgate da sorgenti in alta montagna.



Tirache di Zafferano

Classico

Solido, ma con un twist nella forma e nel disegno. Con colori del decoro diversi, se a tavola si bevono più tipi di minerale.

LA CARTA D'IDENTITÀ

L'acqua non fa ingrassare, eppure è un vero e proprio alimento per la sua ricchezza di minerali

IL RESIDUO FISSO È ciò che rimane, in peso, dopo l'evaporazione di un litro di acqua a 180 °C. Il residuo fisso indica la prima suddivisione dell'acqua in 4 tipologie.

LE 4 TIPOLOGIE Minerali (o medio minerali) le acque che hanno un residuo fisso tra i 500 e i 1500 milligrammi per litro, mentre le acque che ne contengono meno di 500 mg/l sono etichettate come oligominerali o leggermente mineralizzate, ottime acque da tavola, perfette per il consumo quotidiano e per ridurre la ritenzione idrica. Fuori da questi valori troviamo le acque ricche di sali minerali (con un residuo fisso superiore a 1500 mg/l), sconsigliate per un uso quotidiano, a volte utilizzate a uso terapeutico sotto controllo medico, e quelle minimamente mineralizzate (residuo fisso inferiore a 50 mg/l).

I MINERALI A seconda del minerale che domina per quantità rispetto

agli altri, possiamo distinguere le acque in bicarbonate, solfate, clorurate, calciche, magnesiache, iposodiche e così via. Il nostro palato è in grado di percepire il diverso sapore tra un'acqua e l'altra.

IL PH Indica l'acidità dell'acqua. Un pH7 indica un'acqua neutra; se il valore è inferiore, l'acqua sarà acidula, se superiore, alcalina. Di solito, il pH delle acque minerali naturali varia tra 6,5 e 8, e i valori ideali sono compresi tra 6,5 e 7,5. Quando è presente l'anidride carbonica, sia naturale sia addizionata, l'acqua risulterà acidula, per via del gas in parte disciolto sotto forma di acido carbonico.

LA DUREZZA La durezza dell'acqua è data dai sali di calcio e di magnesio. In base alla durezza le acque si distinguono in leggere (dolci o molli), leggermente dure, dure e molto dure.

Professor Nicola Sorrentino

... Piccola guida agli abbinamenti



S. BENEDETTO Frizzante

All'assaggio si percepisce una nota fresca e vigorosa **utile a riequilibrare e nettare il palato con preparazioni rustiche e ricche di grassi come gli spaghetti alla carbonara e gli spezzatini.**

SOPRA: FRICASSEA DI FARAONA CON PINOLI A PAG. 119



FERRARELLE Frizzante

Ha una notevole personalità gustativa data dalla ricchezza di minerali che si avvertono a ogni nuovo sorso. **È adatta a equilibrare piatti forti dalle paste al ragu ai brasati, alla caccia.**

SOPRA: FARFALLE CON RAGÙ A PAG. 101



SURGIVA Piatta

Profumi sottili e lievi che ricordano la roccia bagnata e riscaldata dal caldo sole estivo. Ha un impatto iniziale morbido e vellutato, subito sostituito da una gradevole nota minerale e persistente. **È piacevole con crostacei, carni bianche in salse cremose.**

SOPRA: BRUSCHETTA CON SCAMPI A PAG. 94



SAN PELLEGRINO Frizzante

È complessa, elegante, straordinariamente piacevole e perfettamente bilanciata dalle bollicine fini e persistenti. Lunga la sensazione di freschezza. **Adatta ad accompagnare piatti ricercati e complessi.**

SOPRA: PORCHETTA DI CONIGLIO A PAG. 121



LURISIA Frizzante

Leggerissima e molto pura. Scivola leggera con un'effervescenza ben equilibrata. **Sta bene con arrosti freddi e con le verdure alla griglia.**

SOPRA: VITELLO ALL'AGRO A PAG. 120



PIATTI FORTI RICCHI



PIATTI RICERCATI ED ELEGANTI



PIATTI CON VERDURE

