



Abbinamento cibo-vino.
D'Apolito Giuliano
5 BS
Anno scolastico 2019/2020



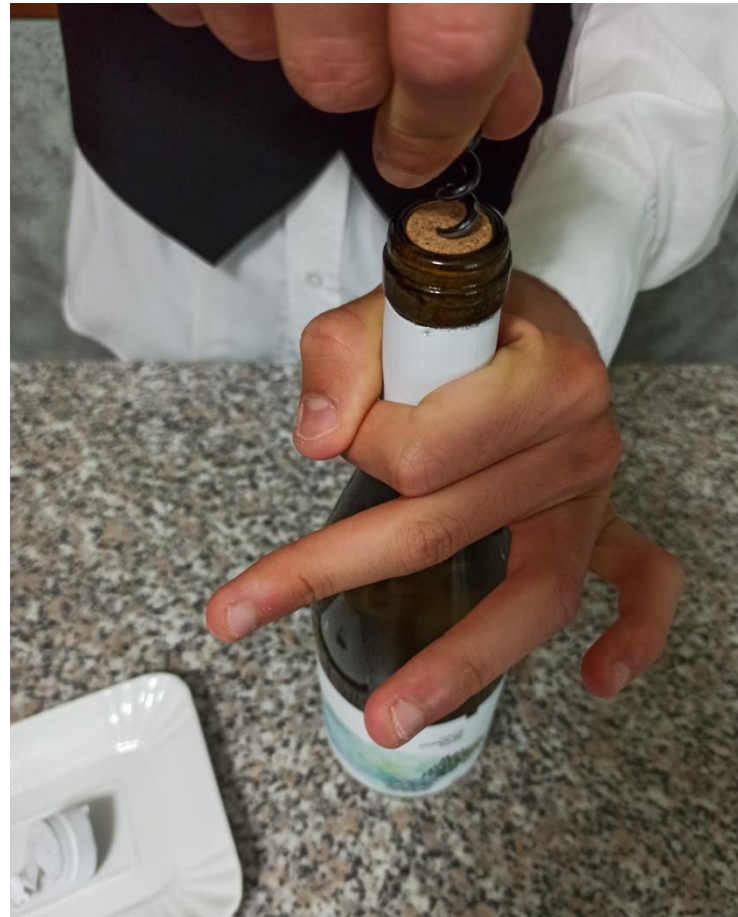
Trovare il giusto abbinamento vino-cibo è il punto di arrivo della degustazione, per i moderni someiller, infatti, non esiste più l'abbinamento ideale cibo-vino valido per ogni occasione, tutto è strettamente personale.



Vino Marsia IGP Paestum
Proveniente dalla cantina
Barone (Rutino)

Apertura del vino

Per prima cosa apri il COLTELLINO del cavatappi incidendo la capsula di plastica sotto l'anello del collo della bottiglia. Apri la spirale del cavatappi e inseriscila nel tappo. Infilare la punta della spirale, cercando di fare una forza giusta ma non eccessiva. Dopo che la spirale avrà bucatato il tappo, inizia a girare il cavatappi per fare entrare bene. Incastra la prima posizione del cavatappi sul collo della bottiglia. Tieni con la mano la leva appoggiata al collo e con l'altra solleva il cavatappi, fino a quando arriva alla fine della sua corsa.



Come servire il vino al cliente



Non avere fretta a togliere il tappo, quando senti che il tappo sta per uscire, smetti di tirare, anzi inclina il cavatappi e fai uscire il tappo inclinato. Estrai il tappo dal cavatappi gira il tappo tenendo fermo il cavatappi in modo da estrarlo. Se non vuoi toccarlo e lasciare l'odore del vino sulle mani, usa un tovagliolo. Prendere bene la bottiglia e servila ai tuoi ospiti.



Olive ammaccate Salella. (Prodotto Slow Food)

Le olive ammaccate del Cilento sono conservate in olio extravergine di oliva, e condite con erbe aromatiche, come la menta, l'alloro e il finocchietto selvatico.



Procedimento olive ammaccate: Si scelgono sulla pianta le olive più adatte, le più polpose ma che non hanno ancora iniziato il processo di maturazione, e si ammaccano ad una ad una con una pietra di mare, poi si snocciolano pazientemente e si immergono in acqua per qualche giorno, avendo l'accortezza di cambiare l'acqua ogni giorno, al mattino e alla sera.

Dopo quattro o cinque giorni si prepara una salamoia con acqua, sale, alloro e finocchietto selvatico e si lasciano immerse in questa soluzione per alcuni giorni. Prima di porle sott'olio si deve ogni volta pressarle per far uscire l'acqua in eccesso. Quindi si possono condire con olio extravergine, aglio, origano o timo e porre in barattolo, tenendole premute per evitare che si imbevano di olio e diventino molli.





L'abbinamento
cibo-vino è
terminato
adesso è
possibile
gustarlo.