



*Di più Classico  
c'è solo il pane*



[store.bibanesi.com](https://store.bibanesi.com)

## Abbinamenti

### Pane, salame e un bicchiere di vino

Sulla questione degli abbinamenti tra i cibi, si sa che influisce il gusto personale: è praticamente impossibile trovare una formula adatta a tutti. Esistono però matrimoni ben riusciti da tenere in considerazione. L'abbinamento più centrato è con i prodotti locali, che ha una sua ragione d'essere nella cultura enogastronomica del territorio. Un esempio tipico sono i salumi toscani notoriamente saporiti, che richiedono il cosiddetto pane sciocco o senza sale. O, nel caso del vino, per i salumi grassi emiliani un bel bicchiere di Lambrusco. Entriamo un po' di più nel particolare.

### Il pane

Partiamo dai salumi più “dolci”, intendendo con questa parola il gruppo dei classici del Nord Italia ma potrebbe esserci anche qualche prodotto del Sud. Si distinguono per essere poco salati e poco speziati. Spesso sono realizzati con buona parte delle parti nobili del maiale come coscia e filetto, che in altre zone vengono insaccati a parte. Questo tipo di carne magra e non fibrosa conferisce particolare dolcezza. Nel gruppo si possono inserire le soppressate del Sud non piccanti, che hanno una lavorazione simile, con aromi limitati a pepe e/o peperoncino dolce e semi di finocchio. Il pane che li accompagna meglio è impastato con poco strutto tipo biove o micca, ma anche il classico pane bianco e la michetta milanese. Va bene anche il pane casareccio pur se non a lievitazione acida, che stride con la dolcezza delle carni. Salendo in sapidità e grassezza ecco il gruppo delle Sopresse e dei salami veneti: se giovani, vengono tradizionalmente mangiati con la polenta non con il pane. Poi è tipico, nella Bassa soprattutto, anche il pan biscotto, ovvero un pane di pasta dura fatto in grossi pezzi ed essiccato in forno, di solito a legna. Questa tradizione a parte, con i salami più grassi e sapidi, perlappunto i triveneti, i salumi del Delta del Po, quelli marchigiani, tra cui il noto Ciauscolo, nonché i Toscani, tipo la Mortadella nostrale di Montignoso, il pane casareccio è il migliore e, se insipido, meglio ancora. L'alternativa sarebbe un pane integrale che fa da cuscinetto alle sensazioni di grasso e di saporito. In un gradino ancora più alto di intensità si passa ai salumi con peperoncino piccante, con l'Abruzzo in primo piano per la sua Venticina, a cui seguono la Basilicata e soprattutto la Calabria con le soppressate e salsicce piccanti e la 'Nduja. Poiché al gusto vince il piccante, l'abbinamento è valido con qualsiasi tipo di pane, da provare il tipo casareccio a lievitazione acida cotto in forno a legna. Per quanto riguarda i salami affumicati, perlopiù del Nord Est delle Alpi, la tradizione norcina va di pari passo con quella del pane, preferito scuro e in particolare di segale.

L'ultimo gruppo è rappresentato dai salumi con il quinto quarto, un classico è il fegato. Di solito è utilizzato in proporzioni minime. Il gusto è più intenso con una lieve nota amara, comunque gradevole. L'ideale potrebbe essere il pane con le noci e fichi o pane con cereali con note dolciastre ma non troppo. Salumi di altro tipo quali quelli di cacciagione, oppure di carni miste come maiale e bovino vanno valutati di volta in volta a secondo del tipo di carne e delle percentuali utilizzate.

### I Bibanesi

Un caso particolare sono i Bibanesi, pagnottine croccanti che accompagnano i salami (e non solo) nei più prestigiosi eventi gastronomici. A lievitazione naturale, con una ricca percentuale di olio extra vergine d'oliva e con ingredienti selezionatissimi hanno la curiosa caratteristica di essere uno diverso dall'altro (non ne esistono due uguali), perché stirati a mano. Amatissimi dai bambini, sono "pericolosi" per chi non ha bisogno di crescere perché... uno tira l'altro. In teoria, essendo gustosi come snack e tutt'altro che insipidi, non sarebbero l'ideale per accompagnare salumi saporiti ma quando si tratta di aperitivi o perlappunto snack in compagnia fuori pasto sono ancora



*Panino di pasta dura con Salame Nobile del Giarolo stagionato e una Barbera dei Colli Tortonese invecchiata.*



più apprezzati che come sostituti del pane durante i pasti. Il Bibanese classico e quello di kamut si accostano a tutti i salumi evitando tuttalpiù quelli più saporiti del Centro Italia, ai quali si addicono di più i Bibanesi integrali e quelli di Senatore Cappelli, ottimi pure con i salami piccanti e aromatizzati.

### Il vino

Il compito del vino che si beve dopo il boccone di pane e salame è di accompagnare le sensazioni gustative senza essere invadente ma, soprattutto, di lasciare la bocca pulita. L'abbinamento è più complesso rispetto al pane poiché, a parte le convinzioni di chi vuole solo rosso o solo bianco, all'interno di una stessa denominazione, che sia Docg, Doc o Igt, è ancora l'impronta del produttore a dare il carattere al vino. Come a dire: tante teste, tanti risultati. Ecco qualche indicazione generale, con le dovute eccezioni per quello appena accennato. Le bollicine aiutano la digestione dei grassi e lasciano la bocca pulita. In teoria sarebbero adatte a quasi tutti i salumi. Va rispettata la scala di intensità. Meglio un Metodo Classico millesimato ben strutturato su un salame a lunga stagionatura che non un Prosecco, il quale sarà abbinato



*Un classico cacciatorino lombardo in una michetta milanese con un Timorasso dei Colli Tortonese.*



## Abbinamenti

a un salame fresco, poco speziato. I vini bianchi da preferire sono non troppo giovani e non troppo sapidi, quali i cosiddetti vini da pesce, poiché la sapidità assieme all'acidità di solito prevale sul gusto del salame. I vini rosati più adatti sono le tipologie del Sud che hanno buon corpo e una discreta alcolicità. Ideali per una fascia ampia di prodotti di media stagionatura. I vini rossi da considerare dovrebbero essere non troppo giovani (a parte quelli con le bollicine) ma soprattutto contenere pochi tannini "verdi" che lasciano la sensazione di amaro in bocca. Con l'evoluzione in cantina, i tannini perdono la loro rusticità. Un grande rosso tiene bene un salame stagionato di un anno. Vini bianchi da vendemmia tardiva e quindi da uve semiappassite, con un buon equilibrio tra note acide e dolci, si sposano con i salumi con il quinto quarto, ma anche con quelli morbidi, grassi e sapidi. Infine alcuni vini passiti in cui non emergono note astringenti legate spesso ai tannini del legno, dove matura il vino, possono accompagnare degnamente i salumi di fegato e più generalmente di quinto quarto.

### Le birre

Il campo gusto-olfattivo delle birre è un terreno vastissimo ed è facile trovare più di



*Nel panino di segale la Mortandela affumicata della Val di Non è accompagnata da una birra dunkel tedesca.*

## Abbinamenti

uno stile, o interpretazione dello stesso, che si possa abbinare a un determinato salame, sia per assonanza che contrasto. In generale, sono particolarmente interessanti alcune combinazioni. Salami molto semplici, tendenzialmente magri e poco speziati e di media stagionatura, come quelli dell'appennino piemontese-lombardo-emiliano, si abbinano bene a birre leggere e rinfrescanti come Weizen o Lager. Risulta piacevole riequilibrare il palato dopo una fetta di Sopressa veneta con un sorso di Pils o di Pale Ale grazie al loro effetto sgrassante, oppure accompagnare birre scure tedesche e ceche con salami affumicati. Birre alcoliche e ricche di esteri come le Tripel belghe si sposano bene con salami sapidi e generosamente pepati, mentre con quelli piccanti del sud Italia, a seconda dell'intensità, potremmo azzardare delle aromatiche American Pale Ale oppure birre affumicate con malto torbato da whisky. Con una buona presenza di fegato nella miscela delle carni componente il salame fanno buon gioco birre a fermentazione spontanea come Geuze e Lambic, se l'ingrediente dominante dell'insaccato è l'aglio birre decise come le Bock tedesche che, nelle diverse varianti, possono risultare piacevoli anche con salami speziati. Nella variegatissima gamma delle birre artigianali italiane, che stanno affermandosi per eccellenza nel mondo,



*Tra due fette di pane casereccio cotto a legna la tipica salsiccia piccante calabrese e, da bere, un Rosato strutturato della Val di Neto.*



ci sono un po' tutti gli stili citati, ma anche molte birre aromatizzate con prodotti del territorio (castagne, ciliegie, canapa, pesche, e via dicendo), in questo ambito ha visto la luce uno stile nuovo e particolare denominato "Italian Grape Ale" (IGA), ovvero birre che vedono fra gli ingredienti la presenza di uve sotto diverse forme, anch'esse generalmente legate al territorio di appartenenza. Non sempre il prodotto dei birrai artigiani italiani risulta facilmente codificabile in categorie ben definite, c'è davvero da divertirsi nell'individuare abbinamenti fortemente territoriali con i vari salami che ogni regione, ogni valle, ogni borgo d'Italia offrono.

### Sottaceti, sottoli e formaggi

Pane, salame e vino costituiscono un trio perfetto. Siccome i salumi fanno parte degli antipasti è uso accompagnarli con sottaceti, sottoli e formaggi. L'agrodolce è un gusto difficile da abbinare oltre che a risentire delle preferenze personali, fanno eccezione i cetrioli che sono quasi un rito in compagnia dei salumi affumicati di scuola germanica. I sottoli poi aggiungono untuosità al grasso. Tuttavia ci pare abbastanza condiviso che le olive verdi e i cetriolini sottaceti siano un accompagnamento d'eccellenza so-



*Uno sfizioso aperitivo di salsicce fresca e secca con i Bibanesi classici e integrali e un Metodo Classico Rosé marchigiano.*



prattutto dei salumi del Nord, spesso abbinati anche, nelle vecchie osterie soprattutto padane, con le cipolline borrettane sottaceto o anche in un agrodolce delicato. Sui formaggi va detto che quelli freschi, in particolare la ricotta (che non dovrebbe essere un formaggio ma spesso viene prodotta anche con il latte, oltre che con il siero) con i salumi giovani o grassi a pasta morbida non sono il massimo, la combinazione rallenta la digestione. In questo caso i sottaceti aiutano.

Viceversa i formaggi a media e a lunga stagionatura, specie il parmigiano e i pecorini, non danno questi problemi e sono perfetti per smorzare il piccante del peperoncino. Va aggiunto che nella tradizione meridionale, dove spesso anche il pecorino e/o le provole abbastanza freschi partecipano agli antipasti di salumi, soprattutto se piccanti, è tradizionale (e gradevole) l'accompagnamento con le olive verdi schiacciate e anche i sottoli, ma non quelli conservati dopo una breve cottura in acqua e aceto, bensì quelli preparati a crudo dopo un passaggio sotto sale (in Calabria si chiamano salaturi) e, a volte, un lavaggio con aceto, di solito misti di peperoni verdi, melanzane e pomodori verdi. In tal caso l'untuosità dell'olio è sovrastata dalla croccantezza e freschezza delle verdure.



*In uno sfizioso pane con le noci il Ciauscolo di fegato e, ad accompagnare, un Albana passito di Romagna.*

