Vino e barbecue. In un libro Daniele Merli e Corinna Ghiotti spiegano come creare l'abbinamento perfetto

20230515111702covervinov-9940189f

Daniele Merli e Corinna Ghiotti sono gli autori di **“Vino e barbecue - Cucinare al barbecue con il vino: trucchi, ricette e abbinamenti”** (Edizioni LSWR, 200 pagine), un libro che suggerisce trucchi e abbinamenti spesso insoliti e offre le basi per iniziare a destreggiarsi nel mondo del **food pairing**.

“Lo scopo dell’abbinamento è fare sì che vino e cibo si esaltino reciprocamente", spiegano gli autori aggiungendo che un abbinamento sbagliato finirà col penalizzare il cibo, il vino o addirittura entrambi.

Per scegliere, dunque, bisogna seguire una regola: ***"Occorre partire da una schematizzazione delle caratteristiche di entrambi****, per poi passare a vedere le varie tecniche per abbinarle fra loro per ottenere un’esperienza che dia piacere* ***esprimendo le massime potenzialità*** *sia di quello che stiamo mangiando, sia di quello che stiamo bevendo”.*

Col ritorno della bella stagione, seppur il meteo di queste settimane stia facendo ancora le bizze, si **risveglia l'interesse per il barbecue**. Ma come si usa? Quali piatti è possibile realizzare? Come scegliere le birre più adatte? A queste domande, e a tante altre, risponde **Daniele Merli** nel libro **"Birra e Barbecue - Cucinare al barbecue con la birra".** All'interno tantissime ricette, con suggerimenti di abbinamenti, ma anche consigli per preparare piatti a cotture lente e basse temperature, scegliere il legno più adatto per ottenere l'affumicatura desiderata, districarsi nella giungla di condimenti e spezie che possano dare una marcia in più ai sapori.
Il libro contiene **oltre 40 ricette illustrate**, dalla carne al pesce fino al dessert, tutte arricchite dagli aromi della birra e con abbinamenti alle migliori birre artigianali italiane.

Chiunque può iniziare a creare abbinamenti: basta avere un minimo di competenze di per capire le caratteristiche di un vino e quelle di un piatto. “Questo libro offre una solida base per iniziare a destreggiarsi nell’abbinamento”, continuano Merli e Ghiotti.

Ma quali i consigli da seguire per scegliere il vino da abbinare a un piatto? *"Particolare **attenzione** spetta a quelle **preparazioni che prevedono affumicature**, occorre un vino con un corredo aromatico e una struttura capaci di reggere il piatto. Se si usa un vino rosso in cottura, ad esempio, è necessario accompagnare il piatto con un vino di uguale o di maggiore struttura. I piatti con una bella parte grassa sposano sicuramente bene con le bollicine metodo classico. Le preparazioni che prevedono abbondante grigliatura invece non andrebbero mai abbinate con vini caratterizzati da eccessive durezze (minerali, eccessivamente freschi, molto tannici) per evitare l'effetto amaricante in bocca".*

Tra i vari **abbinamenti insoliti** proposti nel volume si ricorda il **risotto affumicato fragole e champagne**: *“Può sembrare l’emblema dello snobismo ma in realtà diventa un piatto da grigliatore”* concludono. gli autori.

Procedimento

- Su un tagliere infilare uno spiedino di bambù nella parte inferiore delle patate non sbucciate e tagliarle a fette perpendicolarmente senza reciderle fino in fondo.- Ungere le patate con olio extravergine di oliva e condirle con il sale.- Inserire tra le fette di patata il bacon e il formaggio alternati.- Preriscaldare il barbecue a gas o a carbone con setup di cottura diretta a 160-180 °C.- Mettere del sale grosso sul fondo del dutch oven e appoggiare al centro le due patate.- Chiudere il coperchio del dutch oven e posizionarvi sopra il carbone ardente.- Cuocere le patate a 160-180 °C per 1 ora.- Al termine della cottura, verificare con uno spiedino di bambù se la patata è cotta (deve risultare morbida).Setup – DirettaTemperatura - 160-180 °C

Un esempio: le patate Hasselback con formaggio e bacon

Le patate Hasselback (diverse dalle solite patate al forno) sono un contorno facile e d’effetto. Vanno cucinate nel barbecue utilizzando il dutch oven (forno olandese), una straordinaria pentola in ghisa.

Ingredienti per 2 persone• 2 patate • 6 fette di bacon • 100 g di cheddar o fontina• 10 mL di olio EVO• 5 g di sale**Quale birra abbinare?**

La **Via Emilia del Birrificio del Ducato** è una birra molto bilanciata che si beve veramente bene. Si presenta di colore giallo paglierino, con un cappello di schiuma fine e molto persistente. Al naso è elegante, con aromi erbacei, di fieno appena tagliato, miele, acacia e camomilla. In bocca è ancora più equilibrata, con un'ottima freschezza, una buona carbonatazione e un finale fresco e secco che si equilibra perfettamente con un piatto non molto complesso e corposo come le patate Hasselback.

Salsa Honey Mustard con Mielika

Questa è una ricetta che farà amare la senape anche a chi solitamente preferisce non utilizzarla. Che stiate cucinando bocconcini di pollo o salsicce grigliate, questa mostarda con birra al miele darà un valore aggiunto al piatto, grazie al suo mix di sapori robusti e, allo stesso tempo, delicati dal retrogusto agrodolce e con un'ottima consistenza.***Ingredienti***

• 150 g di senape • 30 g di semi di senape • 100 mL di aceto di mele • 100 mL di birra Mielika Baladin• 60 g di zucchero Muscovado• 30 g di miele• 10 g di sale***Procedimento***

- Versare in una ciotola i semi di senape con la birra Mielika del Birrificio **Baladin**, mescolare bene e travasare in un barattolo. Riporre il barattolo in un luogo asciutto per almeno 12 ore, in modo che i semi assorbano il liquido.- Unire tutti gli ingredienti in una casseruola media e portare a ebollizione, a fuoco basso, per circa 15 minuti, mescolando spesso in modo che la salsa non si bruci.- Spegnere il fuoco e lasciare raffreddare la salsa prima di travasarla in un barattolo o un contenitore per alimenti. La salsa si conserverà fino a 3 mesi in frigorifero.