

IL CIOCCOLATO

STORIA
PROCESSO DI PRODUZIONE
DEGUSTAZIONE
ABBINAMENTO

Ovvero:

La Valutazione Sensoriale

COME INDICATORE DELLA QUALITA' ALIMENTARE

*Indirizzo Postale: Via Galletti n. 61 - 26100 Cremona
Logistica: Viale Trento e Trieste n.54/a - 26100 Cremona
tel. 348.1566949 - fax-diretto 0372.25747
e-mail: osmurri@tin.it*

Le ragioni di un salutistico abbinamento

per una corretta alimentazione

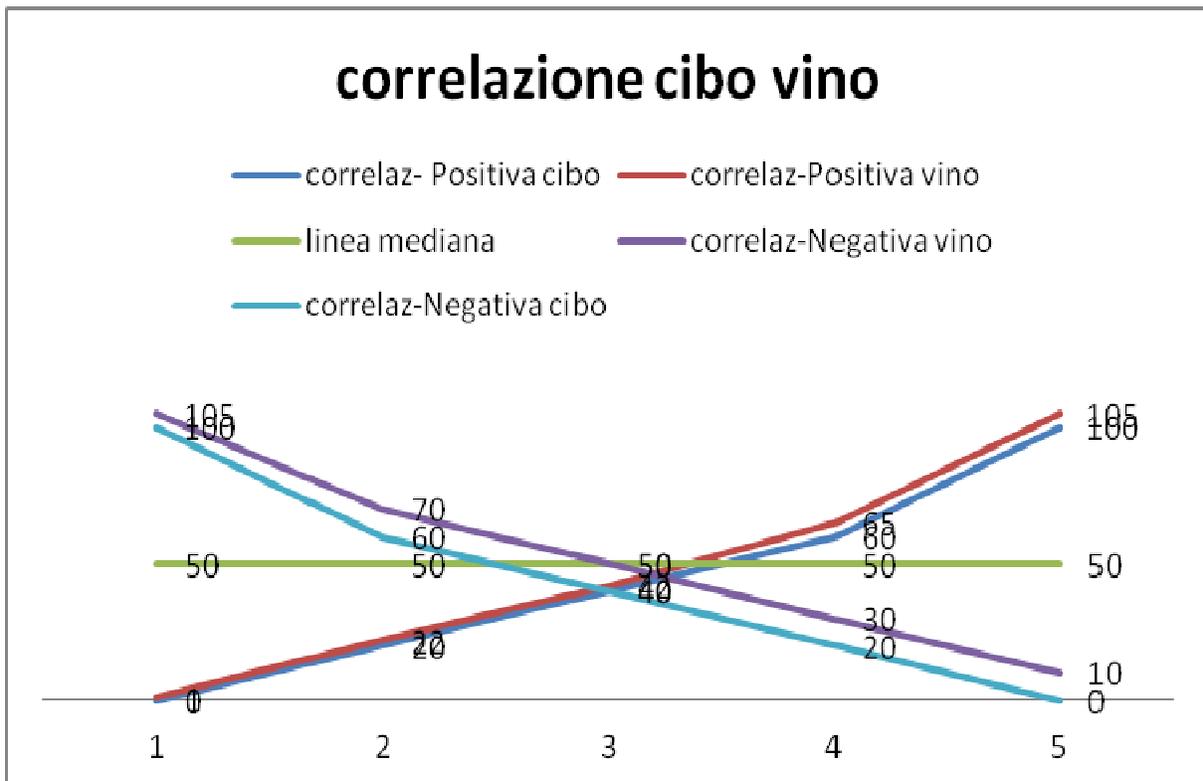
PREMESSA: Nella moderna cultura dell'alimentazione e dell'abbinamento cibo-vino, in questi anni l'attenzione degli operatori (università, enologi, produttori, analisti, sommelier, ristoratori, enotecari, ecc.) è rivolta agli effetti salutistici dell'alimentazione umana e agli effetti benefici o malefici che l'abbinamento con il vino (bevanda alcolica) può comportare. In questo contesto è necessario perciò conoscere le ragioni che stanno alla base del corretto abbinamento cibo-vino ed assicurarsi che ciò che si fa in campo alimentare abbia successo per la difesa della salute umana.

Le ragioni che stanno alla base dell'**abbinamento cibo-vino** risiedono nelle **correlazioni esistenti tra le funzioni gastro-intestinali del cibo e del vino** e la **corrispondente funzione della digestione**.

La correlazione può essere positiva o negativa secondo il tipo di alimentazione e il tipo di vino che ingeriamo.

Una correlazione **positiva** indica che al **crescere** del valore della digeribilità del cibo con la variabile corrispondente del vino, **cresce** il valore dello stato di salute della persona.

Una correlazione **negativa** indica invece, che quando **una** variabile **decesce** (per effetto della bassa qualità delle materie prime, per le imperfette correlazioni alimentari e le errate modalità di cottura) e **l'altra** variabile (quella del vino), **cala** per effetto della bassa consistenza, per il suo disequilibrio e l'insufficiente integrità del prodotto, **decesce** l'intero valore dello stato di salute della persona.



I metodi di abbinamenti disponibili

Nel campo dei metodi di abbinamento cibo-vino, le attuali scuole di pensiero poggiano su conoscenze scientifiche limitatamente alle "sensazioni", ovvero, agli aspetti legati alla piacevolezza del cibo e del vino e le possibilità di abbinamento.

Oggi, grazie agli operatori scientifici Italiani (università, agronomi ed enologi) si sta diffondendo un nuovo filone culturale dell'abbinamento cibo-vino, basato sulla "Qualità", e conseguentemente, l'impostazione di un nuovo metodo di analisi (organolettica e sensoriale) per la valutazione degli effetti positivi o negativi di una corretta o scorretta alimentazione e così del suo abbinamento con il vino.

Qui sotto vengono riportati (sinteticamente) i metodi tradizionali di abbinamento e per ultimo il metodo fondato sulla "Qualità" del prodotto.

☐ **Per Tradizione:** sono quelli che legano il vino prodotto della una regione con il piatto nella stessa zona, come il Gutturnio Frizzante o la Malvasia ferma con i pisarei e fasò Piacentini, abbinamento abbastanza corretto da un punto di vista organolettico e comunque molto gradito.

☐ **Per contrapposizione:** quando le sensazioni del vino vanno a contrastare precise sensazioni nel cibo. Esempi precisi sono quelli che mettono a confronto una robusta piacevolezza del vino con la sensazione grassa del cibo, oppure con la sensazione equilibratamente tannica di un determinato vino con cibi robusti, oppure la tendenza dolce-salato di un piatto (come nel caso dei salumi) con l'effervescenza di un vino spumante.

☐ **Per esaltazione:** quando l'abbinamento tende a mettere in luce caratteristiche simili tra il vino e il cibo. È il caso dei vini molto profumati abbinati con piatti speziati, così per i vini dolci con dessert.

☐ **Per similitudine:** vini di alta consistenza, equilibrio ed integrità con piatti elaborati, mentre i vini semplici, con una buona dose di piacevolezza, accoppiati con i piatti leggeri e profumati.

☐ **Per la Qualità:** non un vino, non un cibo, non un abbinamento qualunque, ma un metodo per riconoscere la qualità del prodotto che si sta consumando, con maggiore attenzione alla sicurezza alimentare e salutistica.

Le nuove conoscenze sul riconoscimento della **qualità di un prodotto** o di un **alimento**, così del **cibo e del vino**, hanno imposto di elaborare una nuova definizione del significato della "**Qualità**", che sempre brevemente riportiamo, **specificatamente per il cioccolato.**

La definizione di qualità

La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche distintive di un prodotto alimentare

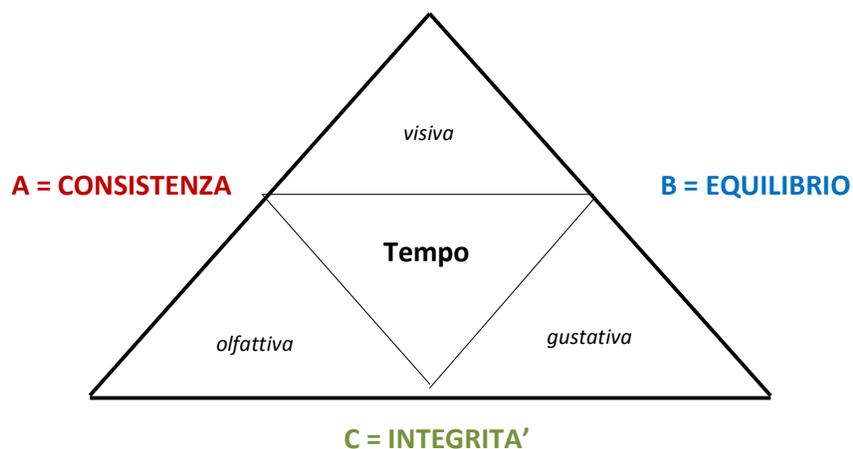
- aventi le capacità di soddisfare le esigenze nutrizionali
- conforme alle norme di legge sanitarie e alimentari
- in grado di essere valutata e misurata
-

La qualità di un prodotto è il rapporto esistente tra **Con+Eq+Int**
equazione Tempo

- **la consistenza (A)**
(delle materie prime o del prodotto), delle materie prime seconde (le combinazioni alimentari)
- **l'equilibrio (B)**
(delle componenti fondamentali del prodotto)
- **l'integrità (C)**
(lo stato di salute della materia prima e del prodotto)
- nell'unità di **Tempo**
(degrado del prodotto nel **Tempo**)

oppure
$$\frac{Q=A+B+C}{T}$$

Il Triangolo della Qualità del Cioccolato



N.B.

<*> La Norma definisce la Qualità come

“l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni nutrizionali”:
(nutrizionalmente corretti)

Le motivazioni salutistiche dell'abbinamento

NEI VINI ROSSI è massiccia la presenza degli

- **Antociani** e del
- **Resveratrolo**
- essi, **riportano in equilibrio l'eccesso di grassi** di determinati alimenti grassi, riducendo così l'azione dannosa dei perossidi * intestinali".
- Sono inoltre dei potenti **anti-ossidanti** che combattono l'azione distruttiva dei radicali liberi, sono importanti
- **stimolatori della digestione** gastrica (perché ricchi di **bitartrato di potassio**), sono infine,
- **ottimi incursori** che svolgono funzioni di prevenzioni **cardiovascolari**.

NEI VINI BIANCHI è massiccia presenza dei

- **Flavonoidi** e della
 - **Riboflavina**,
 - essi **riportano in equilibrio l'eccesso di Sali di sodio e di potassio**, presente nelle carni bianche, nelle carni del pesce, nei formaggi, nei salumi, ecc., riducendo così l'azione distruttiva dei perossidi * intestinali".
- Sono inoltre, dei
- potenti **antinfiammatori**, che prevengono **fenomeni allergici alimentari**, sono infine,
 - **forti stimolatori del processo digestivo**, in quanto ricchi di **bitartrato di potassio**, ed altro.

I VINI BIANCHI A DOPPIA FERMENTAZIONE, grazie ai composti organici posseduti, **influiscono benevolmente sulla salute umana in modo più efficace e superiore rispetto ai vini di prima fermentazione (vini fermi)**.

- Infatti i **vini frizzanti** e di + le **bollicine**:
 - agiscono sulla **secrezione salivare e gastrica**, ovvero, **stimolano fino al 97% della secrezione e la motilità gastrica - intestinale e digestiva**;
 - grazie all'anidride carbonica e gli ioni di magnesio, **favoriscono la digestione e combattono la ritenzione idrica**;
 - effettuano un'azione simile alla **dopamina**, **stimolando l'appetito e dall'altro agisce come un antidepressivo** ,
 - la combinazione di flavonoidi (bianchi), antociani (rossi) e carbonica (bollicine) da doppia fermentazione **incide positivamente sul sistema pressorio arterioso, riducendone gli effetti negativi** .

Ecco perché taluni piatti vanno abbinati con i vini rossi ed altri con i vini bianchi o rosé e perché con le bollicine. **Prescindere da questi principi**, ogni abbinamento piatto-vino, oppure cibo-vino, sarà scorretto e rischioso per la salute umana.

STORIA E PROCESSO DI PRODUZIONE DEL CIOCCATO

Il cacao è originario dell'America tropicale (non si sa per certo se del Messico, dell'America centrale o delle Antille): fu portato nel 17° secolo nelle isole dell'oceano indiano e, verso la fine del secolo scorso, in Africa, che oggi fornisce più della metà della produzione mondiale. Gli spagnoli e portoghesi furono i primi a conoscerlo e ne conservarono a lungo segreto. Da noi non è coltivabile a causa del clima.

Processo

Il frutto è una bacca voluminosa e pesante anche 500 g, e contiene da 30 a 50 semi immersi in una polpa molle.

Questi **SEMI**, passati nelle presse, producono una massa liquida e densa da cui si ottengono

- cacao in polvere di cacao (45%)
- e burro di cacao; quest'ultimo si ricava dalla parte più grassa, che costituisce circa il 55% del seme.

Trasformare i semi di cacao in cioccolato.

- Dopo la raccolta i frutti vengono spaccati e vengono raccolti i semi e la polpa biancastra che li ricopre,
- poi vengono posti in recipienti per far fermentare la polpa ed ammorbidire i semi: questo procedimento riduce il sapore amaro ed astringente dei semi sviluppandone gli oli essenziali, un fattore estremamente importante poiché favorisce lo sviluppo dell'aroma che determinerà la qualità del prodotto finale.

Subito dopo i semi

- vengono fatti **seccare al sole** oppure al calore artificiale,
 - poi vengono **stoccati in attesa della torrefazione**.
 - Successivamente i semi **vengono spazzolati** dalle macchine "mondatrici" per eliminare le impurità ed i corpi estranei e che al termine del trattamento provvedono
 - alla "**calibratura**", processo che consiste nel vagliare i semi in base alla grandezza, pronti per la torrefazione.
 - **La torrefazione** è un processo durante il quale tutte le sostanze che si sono formate con la fermentazione, vengono ora esaltate donando ai semi il caratteristico **profumo del cacao**.
- Un processo determinante per la qualità del prodotto finito, perché questo procedimento elimina l'umidità e l'acidità favorendo lo sviluppo delle componenti aromatiche. In grandi sfere rotanti le fave, così si chiamano i **semi del cacao, vengono fatte abbrustolire** per un periodo di **15-20 minuti**, ad una **temperatura** che varia **da 110° e i 120° C**.

- **macinare e fondere** ad una temperatura di 50-60° C i semi ottenendo la **pasta di cacao**,
- una parte (a) di questa pasta di cacao viene utilizzata per produrre
 - il burro di cacao (55%)
 - il cacao solubile in polvere (45%)
- L'altra parte (b) di pasta di cacao viene sottoposta al processo di "concaggio" durante il quale vengono **aggiunti** altri componenti, come lo **zucchero**, e sottoposti al processo di
- **Raffinazione**. Questo processo non è una semplice azione fisica di rimescolamento poiché l'attrito, il calore, l'aria ed il tempo permettono allo zucchero di variare alcune caratteristiche chimiche (inversione dello zucchero). Il risultato del
- **processo di concaggio** è un prodotto **fluidico, plastico e vellutato: il cioccolato fondente**.

Adesso il composto è pronto per le lavorazioni finali: lo stampaggio in tavolette o qualsiasi altra lavorazione.

Il processo di concaggio può variare in base alle consuetudini alimentari dei vari paesi.

- La fase successiva di lavorazione si chiama "temperaggio" e consiste nel far passare il cioccolato dai 40° C del concaggio ai 28 °C per poi rialzarsi a 31° C. Questo brusco passaggio di temperatura serve ad ottenere un prodotto finale lucido e consistente modificando i cristalli del burro di cacao.
- La fase finale è quella della modellazione dove il cioccolato viene versato in stampi di metallo o legno fatti vibrare in modo da far uscire l'aria e rendere il prodotto perfettamente uniforme. Una volta raffreddato il cioccolato viene tolta dallo stampo e confezionato.

CIOCCOLATO

Il cioccolato è un dolce preparato con

→ il **burro di cacao**,

→ **con** la polvere dei semi della pianta del cacao, (**polvere di cacao**)

→ **zucchero**.

In base al tipo di cioccolato che si vuole ottenere si possono aggiungere molti altri ingredienti, come latte, nocciole, mandorle, ecc;

La legislazione italiana regola le percentuali degli ingredienti di base del cioccolato e ne definisce le tipologie:

- **Cioccolato:** prodotto costituito da almeno il 35% di cacao in polvere, il 35% di saccarosio e il 18% di burro di cacao.
- **Cioccolato fondente:** il cacao deve essere almeno il 43%, il burro di cacao il 26%, e non più del 57% di zucchero.
- **Cioccolato extrafondente:** può contenere fino al 70% di cacao (comunque non meno del 45%), 28% di burro di cacao, non oltre il 55% di zucchero.
- **Cioccolato al latte:** 14% di sostanza secca derivante dal latte, almeno il 25% di cacao, vaniglia e non più del 55% di saccarosio.
- **Cioccolato bianco:** almeno il 30% di burro di cacao, latte, vaniglia e non più del 55% di saccarosio (è l'unico a non contenere polvere di cacao). È comunemente costituito da burro di cacao, zucchero, derivati solidi del latte, ed è caratterizzato da un aspetto giallo pallido o avorio.

Curiosità

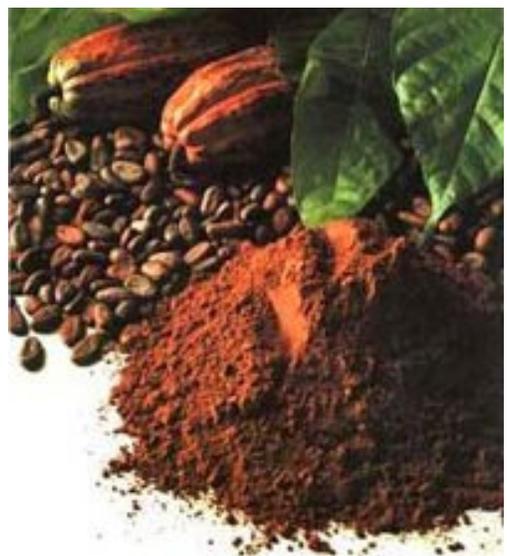
Il cioccolato si definisce puro quando il grasso utilizzato per prepararlo è solo il burro di cacao e nessun altro grasso vegetale.

In alcuni paesi la legge consente di tagliare il burro di cacao con altri grassi vegetali, e spesso viene aggiunta anche della lecitina di soia, che agisce come agente emulsionante favorendo una maggiore omogeneizzazione degli ingredienti.

Il cioccolato e la cucina

fin dall'antichità, era adoperato non solo per la preparazione di dolci, ma anche per le preparazioni di primi piatti, nei ripieni di pasta fresca, per aggiungere un pizzico di sapore e aroma ai secondi di carne e di pesce ed ovviamente in torte, budini, creme, gelati, biscotti. Lo si usa fuso, a scaglie, a gocce, grattugiato. E' ottimo il suo accostamento alla frutta, come la pera, l'arancio, la fragola, il cocco..., alla menta e ai liquori. Non dimentichiamo il famosissimo dolce che rappresenta un inno al cioccolato : la Sacher torte.

PROCESSO DI PRODUZIONE DEL CIOCCATO



PROCESSO DI PRODUZIONE DEL CIOCCATO



DEGUSTARE IL CIOCCOLATO



Tutti e **cinque i nostri sensi** sono coinvolti nella degustazione, come dire che usiamo tutte le armi che abbiamo a disposizione per sviscerare le proprietà di ogni cioccolato.

Attenzione alla temperatura ambientale: sopra i 23-24 gradi il cioccolato inizia a soffrire, più marcatamente quello al latte e il gianduia. Ecco in sintesi i

Parametri di valutazione del cioccolato che ognuno dei 5 sensi ha il compito di esaminare:

1-Vista. Una volta aperta la tavoletta, come prima cosa deve essere osservata attentamente sia la parte superiore che quella inferiore, nonché la sezione dopo averne spezzato alcuni quadratini.

- La parte superiore deve presentarsi lucida, omogenea;
- la parte inferiore non deve avere striature, macchie, bolle d'aria, ma deve essere uniforme e liscia;
- anche la sezione deve essere omogenea, liscia, senza bolle d'aria, come fosse porcellana.

2-Udito. Una tavoletta di cioccolato fondente quando viene spezzata deve produrre il tipico **"snap"**, quel suono netto e pulito che siamo abituati a sentire. Per gli altri tipi di cioccolato questo parametro è poco significativo.

3-Tatto. Una volta in bocca, il cioccolato deve

- sciogliersi rapidamente e in modo uniforme, senza dare sensazioni grasse, molli o gommose.
- Deve trasformarsi in una pasta setosa e scorrevole, priva di granuli e non sabbiosa, deve avvolgere la bocca senza rimanere appiccicosa.
- Deve essere meno astringente possibile, sensazione simile a quella offerta dai cachi acerbi. Un cioccolato avvolgente e piacevole, che non offra percezioni di spicco (come acidità, astringenza, amarezza, ecc.) ci darà anche una sensazione di maggiore rotondità.

4-Olfatto. E' tramite l'olfatto che percepiamo quelli che chiamiamo sapori, profumi, aromi. Il naso è l'organo più coinvolto in ogni degustazione: i recettori nasali ricevono le molecole del cioccolato per via retro-olfattiva, passando dalla bocca al naso attraverso la faringe. Un buon cioccolato deve essere

- ricco di profumi, aromatico, offrire sensazioni di complessità e completezza.
- Oltre all'aroma primario di cacao, che ci aspettiamo intenso ma non estremo, una tavoletta di qualità deve offrire anche degli
- aromi secondari, ovvero un insieme di profumi ricco e piacevole; talvolta è possibile identificarne alcuni, ad esempio di frutta, fiori, caramello, tabacco, caffè, liquirizia, spezie, legno, e tanti altri. Ma anche senza dare loro un'identità precisa, la presenza di un bouquet aromatico complesso e gradevole è di certo un importante valore aggiunto.
- E quanto più a lungo i profumi si faranno sentire, tanto migliore sarà anche la persistenza del cioccolato.

5-Gusto. Il gusto è correlato a quanto lingua e bocca sono in grado di percepire, ovvero ai quattro sapori fondamentali: dolce, amaro, acido e salato.

- Un buon cioccolato non deve essere troppo dolce, in relazione alla sua tipologia: fondente, latte, gianduia, ecc.;
- non deve neanche dare sensazioni di amarezza, in particolare per le tavolette non fondenti. In modo simile,
- anche l'acidità deve essere contenuta, non deve farsi notare.
- E' altresì importante che queste sensazioni gustative siano **in equilibrio tra loro**, evitando che una di esse spicchi più delle altre creando di conseguenza un disomogeneità sensoriale.

ALLA FINE, il cioccolato deve lasciarci una sensazione finale piacevole, complessivamente appagante, elegante ed armoniosa, proprio come ci aspettiamo da una grande tavoletta; devono invece essere assenti, o più limitate possibili, le caratteristiche meno piacevoli (come astringenza, amarezza, acidità, ecc.)

CIOCCOLATO & ABBINAMENTI

Abbinare il cioccolato comporta difficili compromessi.

- La cioccolata dal sapore forte tende sempre a coprire, a sovrastare ogni pur particolare abbinamento.
- La persistenza gustativa del cioccolato è da sempre ritenuta una caratteristica sensoriale e organolettica quasi impossibili da abbinare. A complicare l'abbinamento, il burro di cacao che lascia una patina untuosa e grassa sulle papille.
- abbinare occorre innanzitutto conoscere molto bene le caratteristiche dei prodotti per favorire (o facilitare) l'armonia tra le parti. L'abbinamento con il cioccolato diventa così di successo solo quando tutti i componenti sono di alta qualità. Per un buon abbinamento è necessario quindi un cacao d'eccellenza ed un grande vino o un grande distillato.

La difficoltà nell'abbinare cioccolato, fondente in particolare (70 – 90 per cento di cacao), è determinata

- dalla complessa struttura di aromi del cacao legati alla natura del cru o blend di cacao, alla tostatura delle fave di cacao, all'equilibrio tra le componenti acide (che rimane bassa), amare e dolci e alla persistenza dei sapori (di solito lunga nei cacao di qualità).
- la fusione, la granulosità, l'equilibrio, l'astringenza e tutte le altre che afferiscono alle diverse famiglie aromatiche (fruttato, speziato, tostato, vanigliato).

Varie le sensazioni che entrano in gioco sul piano olfattivo e su quello gustativo del cioccolato, unitamente agli aspetti ugualmente importanti come quelli visivi, uditivi, tattili.

Nel cioccolato viene analizzata

- la persistenza, il tempo di permanenza e lunghezza degli aromi,
- l'intensità che si caratterizza come "forza" aromatica, data dall'impatto del profumo sulla mucosa olfattiva, oltre alla ampiezza e alla sfumatura degli aromi percepiti.
- la dolcezza gustativa, tipica del cacao maturo, data anche dalle sostanze zuccherine aggiunte;
- la tendenza amarognola, legata sia alla tipologia di cacao sia alla percentuale di cacao presente;
- la tendenza acida, derivante dalla lavorazione del cacao o dalla presenza di ingredienti aggiunti;
- la succulenza indotta, in genere molto abbondante;
- la grassezza, data dalla presenza del burro di cacao.

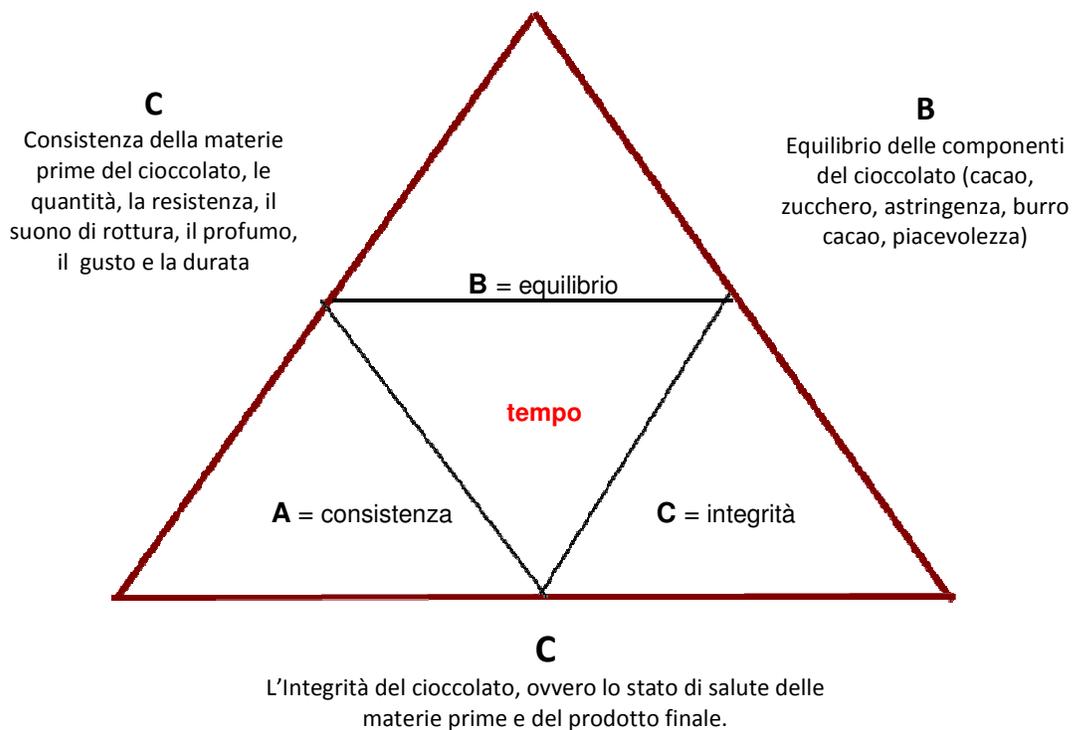
Dopo le analisi di rito visive - olfattive lasciamo finalmente (gustative) sciogliere in bocca un piccolo pezzetto di cioccolato, provando a distribuire il cioccolato sulla lingua al fine di attivare il maggior numero di ricettori.

- **Deglutite il cioccolato ed immediatamente bevete.** Cosa??!! - la cioccolata andrebbe servita con **acqua minerale gassata fredda.** Solo???
- **la chiave per un buon accostamento** sta nello scegliere un vino caratterizzato da aromi e sapori forti e distintivi, tali da non essere coperti dal cioccolato, dai tannini molto contenuti, dalla bassa acidità, che non risulti troppo secco e troppo astringente.
- **Più è alta la percentuale di cacao nel cioccolato, più il vino deve essere aromatico, strutturato e soprattutto persistente.**
- **Vini raffinati si armonizzano molto bene** con prodotti di cioccolato dal gusto intenso fatti con semi di cacao di qualità.
- **Generalmente ad un cioccolato dal gusto robusto è consigliato abbinare vini dal sapore intenso:**
 - un vino liquoroso rosso e dolce,
 - vini morbidi ricchi di glicerina, giustamente tannici, rotondi che non si lasciano sopraffare dal cioccolato come i vini rossi passiti.
 - ma anche vini come Porto (da 10 anni in poi) uno sherry, Madera, vermouth.
 - oppure grappe morbide ed invecchiate in legno e calvados.
 - ed ancora un buon distillato o del cognac, un grande Champagne, Scotch Whisky puro malto (più di 12 anni), Bourbon Straight (più di 12 anni).
 - Per i cioccolatini aromatizzati si sceglie di abbinarli in base all'aroma: quindi quelli al caffè con liquori al caffè, quelli all'arancia con Grand Marnier, Cointreau o limoncello.

TABELLA: abbinamenti cioccolato

distillati	vini liquorosi	vini passiti	vini tardivi	altri aromatizzati
Grappe morbide	Marsala	Biondi	Primitivo	Caffè - crema
Calvados	Sherry	Ramati	Sagrantino	Arancia - crema
Cognac	Porto	Rosa	Cabernet S.	Grand Marnier
Scotch Whisky	Madera	Rossi	Merlot	Contrau - crema
Puro Malto	Vermout	Neri	Shyrac	Limoncello - crema
Bourbon Straight	Chinato			

PARAMETRI VALUTATIVI DEL CIOCCOLATO

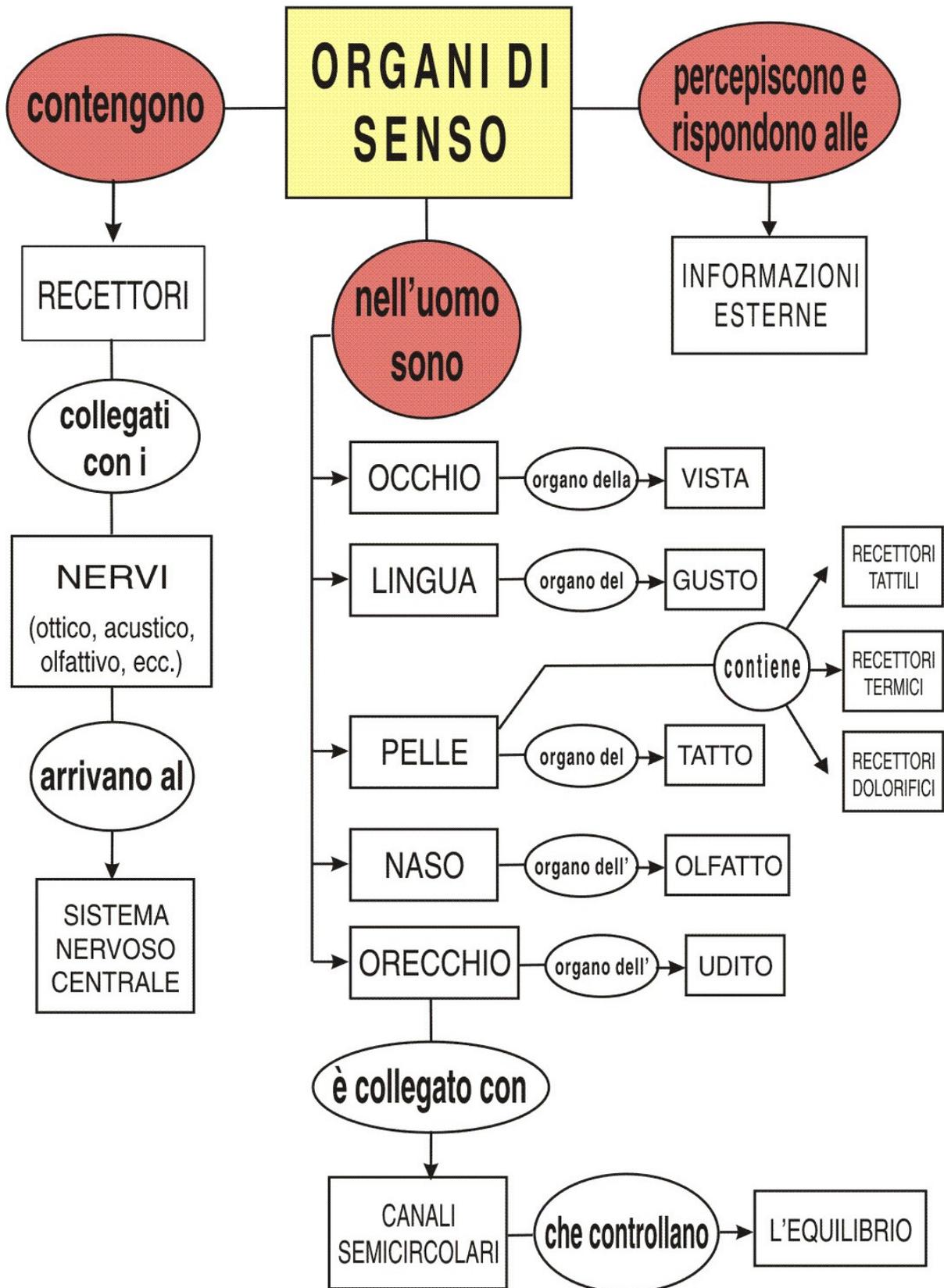


A = 33 La tipologia delle materie prime e la loro quantità
B = 33 Il giusto rapporto tra le loro componenti
C = 33 Lo stato di salubrità della materia prima e del vino

La Consistenza
L'Equilibrio
L'Integrità

TOTALE = 99 + 1/100

Giudizio = Esito della Valutazione.



Procedura di Analisi Organolettica e Sensoriale del Cioccolato

Prima di procedere all'analisi vera e propria del cioccolato e il suo abbinamento bisogna:

- lavare il BICCHIERE (togliere l'eventuale polvere, odore di cartone, altro)
- lavare il NASO (purificare l'olfatto)
- lavare la BOCCA (portare il PH della saliva e della bocca a livello basico)
- illustrare la forma del bicchiere
 - la forma a camino: convogliare le volatili ed espellerle
- illustrare le famiglie delle volatili del vino nel bicchiere
 - aromatici
 - esteri
 - terpenici
 - come olfattare correttamente
- portare a conoscenza dei presenti le differenze biologiche esistenti tra maschi e femmine del proprio apparato sensoriale: esempio PH della saliva umana e le differenze tra maschi e femmine:

• **Tabella PH maschile e femminile**

	Risultati ottimali				Risultati patologici			
	pH	rH2	rò	uW	pH	rH2	rò	uW
Saliva: maschi	5,60	22,0	200	365	6,70	28,0	174	268
Saliva: femmine	6,40	28,2	211	371	7,40	31,0	178	273

Per una corretta analisi e degustazione del prodotto necessita:

1. Conoscere il prodotto CIBO
2. Conoscere il prodotto VINO
3. Abbinare correttamente il CIBO con il VINO
4. Degustare per CONOSCERE: sapere quello che facciamo

Guidare l'Analisi e la Degustazione necessita possedere

- a. UN METODO
- b. UNA PROCEDURA SICURA

Cosa Valutiamo di un cibo o di un vino?

- la QUALITA' del singolo prodotto

Cos'è la qualità

La qualità è l'insieme delle proprietà e delle caratteristiche distintive di un prodotto alimentare

- aventi le capacità di soddisfare le esigenze nutrizionali
- conforme alle norme di legge sanitarie e alimentari
- in grado di essere valutata e misurata

Quali sono i Parametri che intercettano e valutano la qualità di un prodotto ?:

La qualità di un prodotto è il rapporto esistente tra **Con+Eq+Int**
 equazione **Tempo**

- **la consistenza (A)**
(delle materie prime del prodotto), delle materie prime seconde (le combinazioni alimentari)
- **l'equilibrio (B)**
(delle componenti fondamentali del prodotto)
- **l'integrità (C)**
(del prodotto: lo stato di salute del prodotto)
- **nell'unità di Tempo**
(degrado del prodotto nel Tempo)

Quali sono gli strumenti naturali per valutare la qualità di un qualsiasi prodotto ?:

I nostri sensi:

- la VISTA
- l'OLFATTO
- il GUSTO
- il TATTO
- il RUMORE (bollicine, frizzanti)

Si valutano distintamente il prodotto (cioccolato) e poi il prodotto da abbinare (vino) (superalcolici) utilizzando i tre parametri di intercettazione e il nostro apparato sensoriale:

Il prodotto: la sua CONSISTENZA: VISIVA - OLFATTIVA - GUSTATIVA, poi a seguire
 Il vino: la sua CONSISTENZA: VISIVA - OLFATTIVA - GUSTATIVA

Il prodotto: il suo EQUILIBRIO: VISIVO - OLFATTIVO - GUSTATIVO, poi a seguire
 Il vino: il suo EQUILIBRIO: VISIVO - OLFATTIVO - GUSTATIVO

Il prodotto: la sua INTEGRITA': VISIVA - OLFATTIVA - GUSTATIVA, poi a seguire
 Il vino: la sua INTEGRITA': VISIVA - OLFATTIVA - GUSTATIVA

Ora che conosciamo la qualità dei singoli prodotti, si valuta il migliore abbinamento, ovvero, il cioccolato con il vino passito e li pesiamo *:

Pesi e Parametri	VISTA	OLFATTO	GUSTO	TOTALE
(33) CONSIST	11	11	11	33
tua valutazione				
(33) EQUILIB	11	11	11	33
tua valutazione				
(33) INTEGR	11	11	11	11
tua valutazione				
TOTALE	33	33	33	33
T. tua valutazione				

* Pesi approssimativi della qualità del prodotto analizzato.

VINI PASSITI & ABBINAMENTI CON FORMAGGIO E CIOCCOLATO

VINI PASSITI DA UVA A BACCA BIANCA adatti all'abbinamento con formaggi

Albana di Romagna

Da uve di Albana, si abbina con formaggi erborinati, fegato grasso d'oca, formaggio di fossa, formaggi poco stagionati;

Moscato Passito (Chambave - Aosta)

Uve di Moscato Bianco, si abbina con formaggi stagionati, erborinati, piccanti e al fegato grasso d'oca;

Picolit Friulano

Da uve di Picolit, grappolo spargolo con pochi acini ma concentratissimi; si abbina con formaggi di media stagionatura (caciotta vaccino, caprini dolci, provolone semipiccante, provola poco affumicata) nonché dalle ostriche al foie gras, ai formaggi erborinati come lo Stilton o il Roquefort o piccanti stagionati a lungo;

Erbaluce di Caluso (Piemonte)

Da uve di Erbaluce, si abbina con formaggi semi affumicati, di latte vaccino; ben si abbina con formaggi piemontesi a lunga stagionatura, come il Bettelmat;

Moscato Passito di Pantelleria

Da uve di Zibibbo, si addice monte bene con formaggi erborinati, con il gorgonzola dolce, in grana padano semi stagionato (due anni in barrique);

Recioto di Gambellara (VC)

Da uve Garganega, spargolo e acino media grandezza, si abbina bene a dolci (esclusi quelli al cioccolato), gelati, zabaione e biscotti di tutti i tipi;

Recioto di Soave (VR)

Da uve di Garganega, privilegia i formaggi erborinati, salati o piccanti, il fegato grasso e tutti i cibi che vedono esaltato questo gusto;

Ansonica o Inzolia dell'Elba

Da uve Ansonica/Inzolia dell'Elba almeno dell'85% (15% altre uve bianche autorizzate = Moscato dell'Elba) si abbina con formaggi erborinati di media stagionatura;

Vin Santo Toscano

Da uve Trebbiano Toscano e Malvasia Toscana e anche il Canaiolo Bianco, si abbina con formaggi stagionati, in particolare quelli a pasta erborinata, ma anche i caprini la cui consistenza grassa e cremosa viene equilibrata per contrasto dal vino;

Albarola "Sciacchetrà"

Uva a bacca bianca delle Cinque Terre e di Sarzana (La Spezia) (Albarola, Bosco, Vermentino Ligure) definiti vini "rinforzati" Renfursà, il quale con il suo appassimento ed è adatto con formaggi piccanti, crostate, dolci robusti;

Controguerra Passito Bianco

Di origine Abruzzese proviene da uve di Trebbiano, Malvasia, Passerina (singole o assemblate) e si adatta all'abbinamento con formaggi medio duri e semi stagionati.

VINI PASSITI DA UVA A BACCA NERA adatti all'abbinamento con cioccolato

Amarone della Valpolicella

Uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, (note di caffè e cacao), si abbina con cioccolato, cioccolato fondente 70%, torte al cioccolato fondente, sempre al 70%, Formaggi saporiti e leggermente piccanti (grana padano);

Recioto della Valpolicella

Da uve corvina, corvinone e rondinella e anche molinara è adattissimo al cioccolato, anche intenso e formaggi semiduri;

Barolo Chinato

Da uve di Nebbiolo è prodotto con Barolo, aromatizzato con rabarbaro, genziana e corteccia di china calissaia (tipo di pianta) ed è adatto ad ogni tipo di cioccolato fondente;

Sagrantino di Montefalco

Da uve di Sagrantino 100%, si abbina fortemente formaggi stagionati, nonché con formaggi a base di latte di pecora (pecorini, freschi e/o stagionati)

Valtellina Sfursat

Da uve di Nebbiolo (o Chiavennasca) predilige formaggi di bassa stagionatura, è audace sul cioccolato fondente di media tenacità;

Aleatico dell'Elba

Da uve Aleatico, si adatta con cioccolato in purezza oppure torte a base di cioccolato, oppure crostate con cioccolato e frutti rossi; ottimo con formaggi erborinati come il Gorgonzola o il Roquefort (francese);

Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice

Da uve Sangiovese (minimo 50%), Trebbiano e Malvasia Toscana bianca si adatta all'abbinamento con cioccolato e prodotti contenenti il cacao (70%), nonché formaggi stagionati, piccanti;

Rosso del Ciano

Da uve Vernazza di Volta Mantovana è ideale con il cioccolato e le torte a base di cioccolato fondente (es. Sacher torte), anche con cuore morbido e con formaggi saporiti;

Goccio di Sole

Da uve di Moscato di Scanzo (moscato nero) si presta molto bene con cioccolato fondente al 70% (45% cacao e 55% burro di cacao) e prodotti simili, nonché con formaggi erborinati e muffati (gorgonzola dolce); ottimo con il filetto di cervo con cipolla di Tropea al Goccio di Sole sorseggiandolo con il piatto;

Aglianico Nero

Composto da uve nere, ben si adatta all'abbinamento con il cioccolato e cioccolato fondente, torte al cioccolato, così con formaggi di media stagionatura, semiduri, aromatizzati leggermente; (Aglianicone – Avellino e Caserta);

VINI PASSITI & ABBINAMENTI CON FORMAGGIO E CIOCCOLATO

VINI PASSITI DA UVA A BACCA BIANCA adatti all'abbinamento con formaggi

Malvasia delle Lipari Bianco

Di provenienza Siciliana e di una bianca dorata, almeno il 95% e poi con Corinto Nero (5%), si appaga con abbinamenti particolari di formaggi saporiti, ricotta vaccino e/o di capra; Fenech;

Ramandolo

Da uve di Verduzzo Friulano 100% si abbina ed esalta le caratteristiche del Gorgonzola, così il formaggio di Latteria, nonché lo stravecchio di Carnia e del Pastorut di Sutrio e simili;

Torcolato di Braganze

Composto da Uve Vespolina si abbina a formaggi di media struttura, così con un asiago vecchio e stravecchio, oppure erborinati <Maculan>;

Verdicchio Passito

Con Uve di Verdicchio 100% si adatta con formaggi stagionati, nonché con il paté di fegato;

Caluso Passito

Vitigno e uve di Erbaluce, si abbina con formaggi semi affumicati, di latte vaccino; ben si abbina anche con formaggi di pecora a lunga stagionatura ed erborinati come il Gorgonzola;

Bianco di Custoza Passito

Da uve di trebbiano (20-45%), Garganega (20-40%), friulano (5-30%); bianca Fernanda e/o chardonnay e/o malvasia e/o Manzoni bianco e/o pinot bianco e/o riesling italico (20-30%) si accompagna con formaggi di media stagionatura;

Moscato di Terracina

Da Uve di Moscato di Terracina, vino principe da dessert e meditazione, ben si abbina con formaggi stagionati, erborinati e paté di foie gras;

Moscato di Saracena

Passito da uve di Moscato tipico di Saracena (autoctono) ben si sposa con formaggi erborinati e stagionati;

Ben Ryè

Siciliano, Donna Fugata, da uve Zibibbo, ovvero, Moscato di Alessandria è ottimo con formaggi erborinati e stagionati, Ricotta e foie gras;

Monteluca di Sardegna

Da uve Nasco di Alghero, grande vino da dessert, si accoppia bene con formaggi pregiati ed erborinati;

Ronco della Santa

Vino passito a base di uve di Trebbiano Piacentino e Semillon, ben si adatta con formaggi semi duri, erborinati non piccanti;

L'Angelico

Da uve di Malvasia di Candia Aromatica, con appassimento su graticci è adatto con formaggi saporiti oltre alla pasticceria tipica del luogo.

VINI PASSITI DA UVA A BACCA NERA adatti all'abbinamento con cioccolato

Controguerra Passito Rosso

Di origine Abruzzese proviene da uve di Montepulciano (almeno il 60%) e si abbina bene con cioccolato, cioccolato fondente (70%) pasticceria di analoga fattura;

Lacrima di Morro d'Alba

Da uve di Lacrima di Morro d'Alba al 100%, "Re Sole", 4 mesi appese, 3 anni in Barrique (250/l) e poi in Tonon (500/l), è adatto con cioccolato fondente amaro, cioccolato fondente al 70% , dolci con mandorle; Mancinelli; Geneticamente certificato.

Primitivo di Manduria

Da uve di primitivo al 100% e a bacca nera è capace di abbinarsi con cioccolato medio, crostate con cioccolato e frutti neri di bosco, formaggi stagionati e/o dal gusto deciso;

Refrontolo Passito

Realizzato con Uve Marzemino, è ottimo con l'abbinamento di cioccolato non amaro;

Vernaccia di Serrapetrona

Si compone con Uve di Vernaccia Nera e si sposa benissimo con cioccolato fondente al 70% e cioccolato a latte con mandorle;

Passa di Nero

Proveniente da uve di Nero d'Avola è adatto per dessert a base di cioccolato, cioccolato fondente specie quello di Modica;

Anghelu Ruju

Ottenuto da uve di Cannonau passite al sole e maturato per almeno 6 anni in grandi botte di rovere, complesso, vino da meditazione ed adatto con ogni tipo di cioccolato;

Notte di Dante

Vino Passito da uva di Malbo Gentile e Lambrusco di Grasparossa, va a nozze con dolci al cacao e formaggi stagionati;

Röst

Da uve di Ancellotta, Ruberti e Salamino, triade di uve di lambrusco passito, si adatta con cioccolato fondente al 70% e dolci della stessa composizione;

Metusco del Salento

Composto da uve di Malvasia Nera, Negroamaro (50%), Primitivo, allevamento ad alberello, ben si abbina con cioccolato fondente e formaggi piccanti;

Fra Diavolo

Vino passito da uve a bacca nera, Bonarda, si forgia su graticci e finisce in tavola come dessert ovvero torte al cioccolato, cioccolato fondente, e formaggi saporiti;

Dolce Nero

Siciliano, da uve di Nero d'Avola è ideale sui sapori forti, aggressivi, nonché con cioccolato fondente al 70%, formaggi stagionati duri ed altro.