

LA STORIA

LA STORIA

Due grandi modelli gastronomici ancora attuali sono scaturiti dall'evoluzione delle civiltà del pianeta: uno in Oriente e l'altro in Europa. La grande cucina francese e la cucina mandarina cinese si contendono oggi il primato della raffinatezza, ma solo la prima è integrata da quell'elemento importante di completamento che è il vino.

Dall'unione del cibo con il vino nasce l'enogastronomia. Il vino infatti è l'unica bevanda in grado di abbinarsi ad un piatto esaltandolo. Non è dunque una bevanda come tutte le altre, più o meno dissetante, più o meno piacevole ma, grazie alla sua straordinaria ricchezza di elementi, riesce anche ad arricchire, completare, esaltare una preparazione culinaria. In qualsiasi parte



del mondo, fatti salvi i paesi dove vigono i tabù antialcolici, il consumatore raffinato, il gourmet, oggi, a tavola, accompagna il vino alle preparazioni gastronomiche. La Cina possedeva al tempo di Confucio, 500 anni prima di Cristo, una gastronomia evoluta che comprendeva già quasi tutte le ricette che oggi conosciamo, ma non era previsto l'uso del vino a tavola. Questo era sostituito dalle bevande tradizionali quali acqua e brodi leggeri. Lo stesso discorso vale anche per la gastronomia araba, alla quale il Corano sottrasse il vino, con l'imposizione del divieto del consumo di qualsiasi bevanda alcolica. Nel modello latino-occidentale, invece, il vino rappresenta, insieme all'olio d'oliva e ai cereali, uno dei pilastri fondamentali della gastronomia.

Modelli gastronomici

I modelli gastronomici sono espressione delle grandi civiltà e ne rappresentano uno degli aspetti più importanti. Purtroppo però pochissimi ricettari sono giunti dal passato fino a noi.



I Greci

Siamo meglio informati sulla gastronomia degli antichi Greci, grazie ad una serie di semplici ricette provenienti da testi letterari, soprattutto della Magna Grecia.

Famoso è quello di Archestrato, letterato siciliano di Gela, del IV secolo a.C., che ci ha lasciato alcune ricette di pesce. Si tratta di un tipo di cucina semplice, dove il pesce, a seconda delle caratteristiche delle sue carni, veniva cotto arrosto al forno o sulla brace, fritto o bollito. Il grasso utilizzato per friggere e condire era l'olio d'oliva altri condimenti erano rappresentati da formaggio, aceto, sale ed erbe aromatiche. Le cotture brevi e semplici, tendevano a preservare il gusto del pesce e fanno pensare ad una cucina sana e saporita, ma non ad una raffinata gastronomia.

I Romani

Il "De Re Coquinaria" di Apicio, scritto verso la fine del I secolo della nostra era e ampliato nel IV secolo d.C., ci ha lasciato una descrizione molto precisa della grande gastronomia romana del periodo imperiale. La frugalità della cucina repubblicana, così simile a quella etrusca, era ormai un ricordo del passato. L'Africa, l'Europa, il Medio ed Estremo Oriente erano mercato per i Romani. In Apicio si trovano piatti di gru, beccafichi, colombi selvatici, struzzi, fenicotteri e pappagalli.

È molto utilizzato il “*defritum*”, mosto cotto antenato del nostro aceto balsamico. Il “*liquamen*” è presente in quasi tutte le ricette ed è una salsa, preparata con pesci e interiora di pesce fatte macerare sotto sale, dal gusto probabilmente simile alle nostre acciughe salate quando sono molto mature e che anche oggi si utilizzano per insaporire e dare carattere ad alcune preparazioni.

C'è poi una lunga serie di ricette di salse modernamente legate con farina o fecola. E si possono ancora ricordare piatti di pasta (lagane), insaccati (lucaniche), crostoni di fegatini, piatti di cervella appena scottate, polli cotti in diverse maniere, lepri ripiene, ovini, maialini “in porchetta”, ed infine pesci rari e costosi, ostriche e frutti di mare, il tutto innaffiato da numerosi vini aromatizzati. Le spezie più usate nella cucina romana erano il pepe, presente nei tre/quarti delle ricette di Apicio e lo zenzero, che era però meno utilizzato, mentre lo zafferano e la cannella erano riservati alla dietetica e alla cosmesi insieme al burro.

I Romani amavano più i vegetali e le erbe aromatiche amorevolmente coltivati nei loro orti, che le esotiche spezie. Il grasso dominante era



l'olio d'oliva, presente in quasi tutte le preparazioni, da Apicio distinto in “olio”, “olio buono” e “olio

verde”. Quest'ultimo, prodotto con olive raccolte anticipatamente, era particolarmente pregiato. Ad Apicio, che teneva anche una scuola di cucina frequentatissima, è stata attribuita l'ideazione del procedimento di rimpinzare le scrofe e le oche con fichi secchi per ingrossarne il fegato.

La gastronomia romana del periodo imperiale è dunque una gastronomia basata sulla somma di molti sapori e sull'uso abbondante di erbe aromatiche, sulla mescolanza di dolce e salato, sull'uso di salse a base acida, sull'uso del pesce disfatto, in alternativa, ma anche associato al sale, sull'uso dell'olio d'oliva come condimento, del miele come dolcificante e del vino per accompagnare e seguire i pasti. Possiamo quindi parlare di una vera e propria **enogastronomia**, evoluta e raffinata, che ha influenzato grandemente la cucina basso medioevale europea e, attraverso Bisanzio, anche la cucina araba.

Gli Europei

Il Medioevo

Nel periodo medioevale si può parlare di una cucina europea abbastanza unitaria e omogenea, proprio grazie alla tradizione romana, all'influenza araba e alla diffusione dalla Provenza della civiltà Cortese, più o meno adottata in tutte le corti del nostro continente.

I caratteri fondamentali di questa cucina europea medioevale sono la somma dei sapori, la mescolanza di dolce e salato, l'uso abbondante delle spezie e l'utilizzo di salse a base acida che prendevano il nome dal loro colore. Le principali erano la salsa camellina (dal colore del manto del cammello), la salsa bianca e la salsa verde, che è giunta modificata fino a noi. Nei testi sono anche rintracciabili tre tipi di spezie, ricavate pestando nel mortaio vari ingredienti: spezie fini, spezie dolci e spezie nere, da abbinare ai vari tipi di preparazione.



Il Rinascimento Italiano

Con il Rinascimento, sulla scia del primato culturale, la cucina italiana di corte prende il sopravvento e diviene modello per l'Europa intera. Il "*Libro de arte coquinaria*" di Martino da Como pubblicato appena superata la metà del secolo XV, contiene caratteri di assoluta novità. C'è un superamento della vecchia terminologia araba, parzialmente sostituita dalla presenza di ricette di origine catalana.

Compaiono le prime ricette di pasta all'uovo (vermicelli, ravioli, maccheroni romaneschi), mentre prosegue la tradizione di pasta secca di grano duro

introdotta dagli Arabi in Sicilia (maccheroni siciliani). Pur continuando l'uso di salse a base acida e di spezie, si nota una maggiore discrezione nell'uso di queste ultime ed una rivalutazione delle erbe aromatiche dell'antica tradizione romana (lauro, salvia, menta, maggiorana, finocchio, rosmarino ecc.). La cucina di maestro Martino possiede già i principi e le tecniche professionali della grande gastronomia: da uno schema metodologico, che prevede singole operazioni e cotture preliminari, si passa ad una fase di cottura complessiva.

È Bartolomeo Sacchi detto il Platina, erudito bibliotecario pontificio, che con il suo libro *“De onesta voluptate et valetudine”*, pubblicato a Roma nel 1474 e tradotto per oltre 150 anni in tutta Europa, che fa conoscere le ricette e le tecniche innovative di maestro Marino, che influenzeranno poi tante cucine nazionali europee. Nel secolo XVI il primato gastronomico italiano si consolida grazie ad una serie di cuochi, scalchi e trincianti. In particolare Bartolomeo Scappi sarà determinante per la modernizzazione della cucina italiana. Fondamentale è il suo libro *“Opera”*, pubblicato nel 1570, che è uno dei più importanti testi di cucina mai scritti in



assoluto. In esso troviamo tagliatelle, gnocchi, agnolini, cappelletti, ravioli, frittate con tartufi, melanzane preparate in modo simile alla attuale parmigiana, crostate, confetti, canditi e tante altre ricette che poi costituiranno la base, il fondamento della cucina italiana dei nostri giorni. Questo grande cuoco ha anche innovato i metodi di cottura, introducendo nuove tecniche adattabili alle singole caratteristiche delle materie prime alimentari e ciò anche grazie alle eccezionali conoscenze che aveva degli alimen-



ti. Altri cuochi autori di importanti pubblicazioni caratterizzano il Secolo d'oro della cucina italiana: Giovanni de Rosselli, Mastro Giovane, Cristoforo da Messisbugo, Vincenzo Cervio, Giovan Battista Rossetti e altri. Di Giovan Battista Rossetti è importante ricordare che nel suo libro *“Lo scalco”* pubblicato a Ferrara nel 1584 per la prima volta, l'ordine delle portate del banchetto assume caratteristiche di modernità: antipasti freddi, carni (prima quelle bollite, poi quelle arrostate), verdure, formaggi, frutta e dolci. Questo tipo di servizio verrà definito servizio “all'italiana” e poi “alla francese”. Nel libro sono anche descritte le funzioni del “canovaro”, cioè dell'addetto alla conservazione e gestione dei vini nelle cantine e del “bottigliere”, sommelier antelitteram, che sceglie i vini per gli abbinamenti, prelevandoli dalla cantina e predisponendoli per il servizio all'interno di recipienti contenenti neve ed acqua. In questo libro si trova per la prima volta la ricetta del torrone di Cremona, mentre il parmigiano viene servito a pezzetti, oltre che grattugiato sulla pasta come si era sempre fatto e compare la

novità dei fagioli senz'occhio, venuti dall'America da pochissimi anni.

La Gastronomia Barocca Italiana

Dopo aver toccato il suo massimo splendore nel XVI secolo con lo Scappi, la gastronomia italiana nel secolo successivo non innova più, si piega su se stessa e privilegia la rappresentazione spettacolare alla ricerca. Conta più sembrare che essere. Non sono importanti tanto i sapori quanto le costruzioni architettoniche, i trionfi. Il cuoco creatore di ricette passa al servizio dello scalco, autore di rappresentazioni culinarie barocche e di spettacoli durante i banchetti. Lo zucchero considerato spezie, che già si era fatto

in precedenza più invadente sui piatti dei secoli precedenti, viene sparso su ogni preparazione. Nuovi profumi quali il muschio e l'ambra alterano i profumi naturali delle preparazioni

Solo il libro di Bartolomeo Stefani *"L'arte di ben cucinare"*, pubblicato nel 1662, avrà ancora qualche traduzione all'estero. In esso



scompaiono quasi completamente i piatti di pasta tipicamente italiani (lasagne, cappelletti, maccheroni, ecc.), mentre continua l'uso abbondante di spezie e di zucchero e l'abitudine di aromatizzare i cibi con ambra e muschio. Compaiono invece per la prima volta le nuove salse di ideazione francese a base grassa (latte, uova, burro, farina), stemperate nel vino e non più nell'aceto o nell'agresto. È in questo periodo che in Francia, alla corte di Luigi XIV, inizia quel processo che, nel secolo successivo, condurrà alla definitiva trasformazione dei gusti e delle tecniche della gastronomia europea.



Le cucine regionali italiane

Nel Settecento quasi tutti i trattati di cucina pubblicati in Italia sono copiati da quelli francesi, ma verso la fine del secolo si nota un certo distacco da queste mode, una presa di coscienza; ogni regione, o meglio gruppi di regioni si allontanano progressivamente non solo dall'esempio francese, ma tendono anche a differenziarsi fra di loro, manifestando quegli elementi di diversità e particolarità, specchio delle lunghe divisioni politiche e delle diverse situazioni geografiche, culturali ed economiche.

È fra Sette e Ottocento che, anche con il recepimento definitivo dei nuovi prodotti venuti dall'America (mais, patate, peperoni, pomodori, cacao, fagioli, tacchino, fragoloni, cioccolato, ecc.) si fissano e consolidano quei caratteri tipici delle diverse cucine regionali italiane.

I centri di editoria culinaria più importanti del Settecento sono localizzati in Piemonte, Toscana, Marche, Roma e Napoli.

Gastronomia di corte e cucina borghese italiana

Accanto alla grande gastronomia professionale delle corti e degli aristocratici si forma nell'Ottocento una cucina borghese, semplice e popolare, anche se ispirata alla grande cucina professionale. In Italia si possono citare i casi di due pubblicazioni che rispecchiano queste situazioni: *"Il trattato di cucina e pasticceria moderna"*, di Giovanni Vialardi, cuoco di corte Savoia e *"La*

Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi, cuoco dilettante, che raccoglie un condensato di ricette provenienti dalle varie regioni italiane, sperimentate da lui stesso e riproposte alle signore della borghesia trionfante della nuova Italia unificata. È con l'Artusi e con lo straordinario successo del suo libro (quasi due milioni di copie vendute a tutt'oggi), che inizia quel processo di riunificazione della cucina italiana, che giungerà a compimento solo negli ultimi anni.

Possiamo quindi concludere questa carrellata sulla storia della gastronomia dicendo che la grande cucina professionale francese, erede diretta della cucina rinascimentale italiana, ha rivoluzionato i principi e le tecniche culinarie, con un'azione continua di adattamento ai tempi che, mai come in passato, sono cambiati tanto rapidamente. Da allora, ferma restando l'acquisizione definitiva delle tecniche professionali, si è assistito a periodi di appesantimento e complicazione delle preparazioni e ad altri di alleggerimento

e semplificazione. Ai primi corrisponde, come ha scritto Jean Francois Revel, una tendenza all'internazionalizzazione della gastronomia, ai secondi una tendenza al ritorno alle cucine regionali.

/ modelli culinari protestanti

Ci siamo molto soffermati sulla tradizione gastronomica che ci è più vicina e non abbiamo parlato delle cucine di altri paesi, che pure sono depositari di culture importanti e oggi dominanti come i paesi anglosassoni e quelli germanici. A questo proposito, si può constatare che non tutte le grandi culture hanno dato vita a grandi gastronomie. Esistono decisivi fattori anche di carattere sociologico, che intervengono nel modo di comportarsi dei popoli.



Nell'Europa e nell'America calvinista e protestante gli insegnamenti e le prescrizioni della Bibbia erano seguiti scrupolosamente,

compreso quello di non commettere peccati di gola, che nel Libro sono considerati equivalenti ai peccati di sesso. Non possedendo la valvola di salvezza della confessione e quindi del perdono, chi seguiva quei dettami religiosi, non potendo peccare, doveva tenere una condotta di vita totalmente virtuosa. Così in questi paesi e principalmente negli Stati Uniti, è stata elaborata una cucina essenziale, nutriente, razionale, ma priva di fantasia e di passione, senza raffinatezze o compiacenze considerate peccaminose. La stessa perdita di tempo e l'impiego notevole di denaro che richiede una gastronomia complessa e raffinata, che utilizza materie prime eccellenti e carissime, era considerata cosa immorale. In questi paesi i libri di cucina sono stati in genere scritti da donne per altre donne di casa ed avevano, come scopo dichiarato, quello di dare utili consigli e suggerimenti per ottenere una cucina sana e poco costosa; in sostanza per risparmiare. Invece nel mondo cattolico europeo, fra penisola iberica, Italia e Francia, forse proprio grazie alla confessione ed al perdono, è nata e si è sviluppata una delle più importanti gastronomie del pianeta, elaborata da grandi cuochi professionisti, che può essere paragonata alla grande cucina cinese e, guarda caso, i Cinesi, salvo piccole minoranze interne, sono privi di tabù religiosi e alimentari.



Cenni sull'evoluzione del gusto

Abbiamo già detto che da quando l'uomo da cacciatore, pescatore, raccoglitore nomade si è trasformato in sedentario abitatore di villaggi e città, con la conseguente nascita di gerarchie sociali, corrispondenti ai diversi livelli di ricchezze e di potere, si sono sviluppate cucine diverse. Non v'è dubbio che da allora, la cucina delle classi egemoni e quindi anche i loro gusti altrimenti educati, fossero diversi da quelli dei poveri, sempre alle prese con problemi di mera sussistenza. Le complicate, difficilissime ricette della corte babilonese non avevano nulla a che vedere con l'alimentazione di sussistenza del popolo. Lo stesso discorso vale per le ricette di Apicio in confronto ai pasti comuni dei cittadini romani. Il gusto delicato, raffinatissimo e armonico derivante dalla sapiente



combinazione di molti sapori, caratteristico della cucina mandarina cinese, non è nemmeno paragonabile al vitto delle masse, consumatrici di solo riso e verdure brodose. E anche evidente che nella cucina medioevale, le spezie vendute a carissimo prezzo in farmacia, che allora si chiamava spezieria, erano usate solo dalle persone molto ricche, mentre la gran massa poteva solo immaginarne il sapore. Fatta questa premessa, possiamo comunque affermare che cambiamenti di gusto ci sono stati e continuano ad esserci anche perché l'alimentazione è legata agli stili di vita e alle materie prime, che subiscono continue mutazioni genetiche. Percorrendo a ritroso

la storia della nostra gastronomia pensiamo a quante variazioni di gusto ci sono state!!



La cucina romana era dominata dal sapore forte della salsa di pesce chiamata "garum", importata dalla Grecia in età repubblicana, mentre quella medioevale-rinascimentale era caratterizzata dall'acre gusto acido-speziato delle salse. Può essere interessante ricordare che le salse principali erano tre:

- salsa bianca: mandorle pulite e pestate nel mortaio con mollica di pane bagnato nell'agresto (spremuta di uve acerbe), zenzero. Consigliata per accompagnare carni lessate e piatti di magro;

- salsa verde: prezzemolo, zenzero, chiodi di garofano, cannella, sale; il tutto pestato nel mortaio con aggiunta di aceto. Consigliata con carni lessate e carni ovine;

- salsa carne/una: mandorle, uva passa, cannella, chiodi di garofano, mollica di pane; il tutto viene pestato nel mortaio e stemperato nell'agresto. Consigliata con tutti i piatti.

La cucina del Seicento era dominata sia dall'odore pungente dell'ambra (ricavata dal grasso del capodoglio) e del muschio (sostanza prodotta dalle ghiandole del mosco, mammifero che vive in Asia), sia dal sapore dolce dato dallo zucchero, che era sparso abbondantemente su tutti i piatti. È necessario chiarire che l'uso abbondante delle carissime spezie - anche lo zucchero era considerato spezie - per così tanti secoli non era propriamente dovuta ad un fatto di

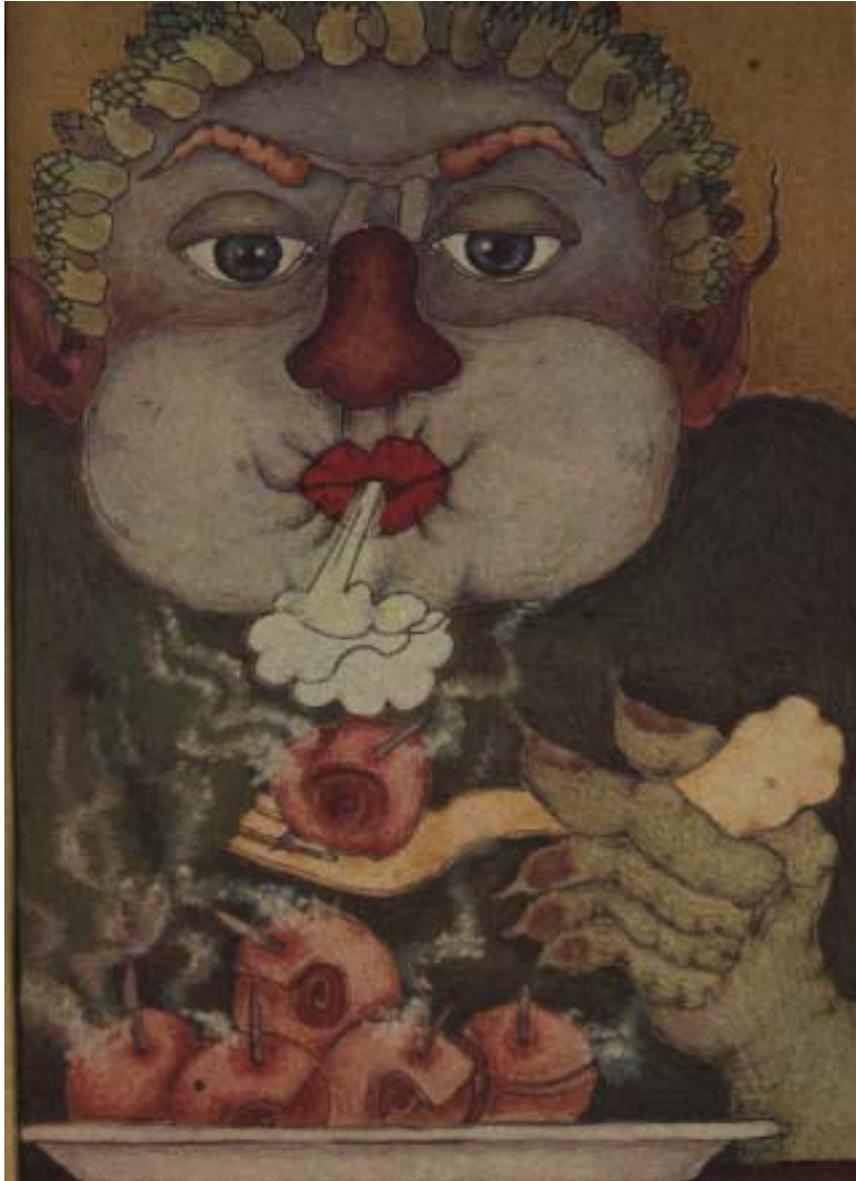
gusto personale, né all'esigenza di conservare i cibi, ma soprattutto a prescrizioni mediche e al fatto che le spezie erano costosissime e quindi il loro consumo era considerato status-simbol per eccellenza. La medicina dell'epoca distingueva fondamentalmente la natura dei cibi in caldi o freddi, umidi o secchi.

Le spezie erano considerate dalla medicina medioevale, fortemente influenzata da quella araba, alimento caldo per eccellenza, in grado cioè "di fare cuocere i cibi nello stomaco" e quindi di favorire la digestione: per questo se ne consumavano in confetti alla fine del pasto. Queste non venivano mescolate a casaccio alle salse e ai cibi, ma con criteri logico gustativi. Nel "Libro per cuoco", pubblicato nella prima metà del XIV secolo da un anonimo estensore di area veneta, sono state contate da Claudio Benporat (Storia della gastronomia italiana), trentanove ricette con lo zucchero, trentacinque con la zafferano, ventisette con lo zenzero e solo ventiquattro non ne contengono. Nello stesso libro è descritta la composizione delle spezie con gli abbinamenti consigliati ai vari cibi:



- spezie fini: un'oncia di pepe, una di cannella, una di zenzero, mezzo quarto di chiodi di garofano e un quarto di zafferano. Preparazione consigliata per tutti i piatti;
- spezie dolci: un quarto di chiodi di garofano, un'oncia di zenzero e un'oncia di cannella con l'aggiunta di lauro indiano. Preparazione consigliata per i pesci in crosta, brodi e saporì;
- spezie nere: mezzo quarto di chiodi di garofano, due once di pepe, alquanto pepe lungo e due noci moscate. Preparazione consigliata in abbinamento a saporì forti.

Le spezie erano talmente usate anche nel periodo rinascimentale-barocco che nel libro di ricette di Cristoforo di Messisbugo (1549), entravano nel 62% delle preparazioni.



Dopo la rivoluzione gastronomica del Sette-Ottocento, in Francia e in Italia la cannella verrà relegata quasi esclusivamente all'utilizzo in pasticceria, mentre resisterà in moltissime ricette nel mondo germanico, così come lo zenzero, pressoché scomparso da noi, ma ancora diffuso nella cucina inglese. Va ricordato che, dopo un periodo di oblio quasi totale, alcune Spezie ,sono ricomparse nei piatti della "Nouvelle cuisine" con un ritorno anche a gusti d tendenza acida e dolce.

Per comprendere infine quale importante fenomeno siano state le spezie nei secoli passati, basta pensare anche all'incredibile ricchezza accumulata da Venezia con il loro commercio monopolistico e al fatto che sono state una delle cause determinanti delle grandi scoperte geografiche, nonché all'origine della fondazione di alcuni imperi coloniali.

Il gusto degli ultimi due secoli, pur dopo l'eliminazione delle salse acide e delle spezie, pur con la separazione del dolce dal salato, ha continuato e continua a cambiare, anche perché sono radicalmente mutati i caratteri delle materie prime alimentari, per l'introduzione dei

prodotti venuti dall'America ed entrati nell'uso popolare solo negli ultimi centocinquantanni.

I gusti cambiano anche perché cambiano i costumi e le abitudini. Basti pensare al gusto di 40-50 anni fa, che prediligeva la cucina grassa ed abbondante, le lunghe cotture e i vini morbidi, di alta gradazione tendenti al dolce. Fino agli anni Venti-Trenta del nostro secolo gli champagne erano vini amabili e, nonostante ciò, venivano utilizzati per tutto il pasto. In quel periodo con le ostriche si bevevano gli champagne o i Sauternes, dolci anch'essi. In Italia fino a pochi anni fa con il dolce veniva quasi sempre servito lo spumante secco, cosa oggi considerata sbagliatissima. I grassi dominanti erano lo strutto per friggere ed il lardo per insaporire; oggi si usano raffinatissimi oli extravergini di oliva. L'uomo moderno non ha più bisogno di molte calorie come un tempo, quando dominavano i lavori manuali. Oggi si preparano cibi meno pesanti e si pone molta attenzione all'aspetto delle portate. Siamo quindi in una ulteriore fase di alleggerimento delle preparazioni, ma contemporaneamente si tende a recuperare i sapori dei prodotti tipici regionali. La cucina italiana, che ha adottato le tecniche della cucina professionale, è oggi una sintesi di tutte le varie cucine regionali, avendone riadattato le ricette alle esigenze dei tempi.



La cucina del territorio.

In base al gusto moderno della leggerezza e della varietà delle proposte, si tende a seguire regole abbastanza precise nella composizione e nella successione delle portate, che possono essere sintetizzate come segue.

- 1) Predisporre in successione i piatti dal sapore più delicato al più forte.

2) Non è consigliabile servire due volte carni bianche o rosse o pollame della medesima qualità, anche se vengono confezionate in modo diverso. In base allo stesso principio non è consigliabile servire una dopo l'altra due salse chiare o due salse scure, così come non è consigliabile servire due pastasciutte o due brodi uno dopo l'altro, ma semmai un brodo e poi una pastasciutta.



3) Le decorazioni e i legumi di contorno dovranno essere sempre diversi. Unica eccezione i tartufi, forse per la loro preziosità.

4) La tecnica di cottura deve essere sempre diversa, ad esempio non bisognerà far seguire ad un pollo bollito un pesce bollito.

5) I piatti densi e sostanziosi con le salse importanti andrebbero serviti solo nella stagione fredda.

6) È opportuno rispettare la stagionalità nella composizione del pranzo, evitando di servire legumi e frutta conservata, anche se tutto il pianeta è oggi un immenso mercato.

7) Evitare di servire alla sera formaggi pesanti e piatti a base di sughi e salse complessi, in omaggio al principio della digeribilità.

Se è vero che il vino rappresenta l'amico ideale per la maggior parte delle preparazioni gastronomiche e dei cibi, siano essi semplici o particolarmente elaborati, non si deve trascurare il fatto che anche questa meravigliosa bevanda "soffra" alcuni abbinamenti.

Di conseguenza, in queste situazioni, è molto meglio abbinare alla nostra vivanda una bevanda completamente diversa, che potrà essere un

semplice bicchiere di acqua fresca o, al contrario, un raffinato e morbido distillato. Senza voler approfondire nel dettaglio questo argomento e, soprattutto, senza addentrarci nelle motivazioni specifiche per le quali ciascuno dei seguenti alimenti non gradisca l'abbinamento con il vino, si ritiene in ogni caso utile proporre tale elenco per evitare di compiere, come invece a volte capita di "subire" in determinate situazioni conviviali, grossolani errori.

È dunque ormai comunemente accettato il fatto che i seguenti cibi/preparazioni non debbano essere abbinati ad alcun tipo di vino:

- insalate condite con abbondante aceto o limone



- sottaceti

- carciofi crudi

- alcuni tipi di frutta come uva, fichi freschi e agrumi (arance, limoni, mandarini, cedri..)

- macedonie di frutta con distillati o liquori dal gusto particolarmente accentuato e caratteristico

- gelati.

(AA.VV., *IL Sommelier Nozioni generali*, Associazione Italiana Sommeliers, Cavriago, 1998).