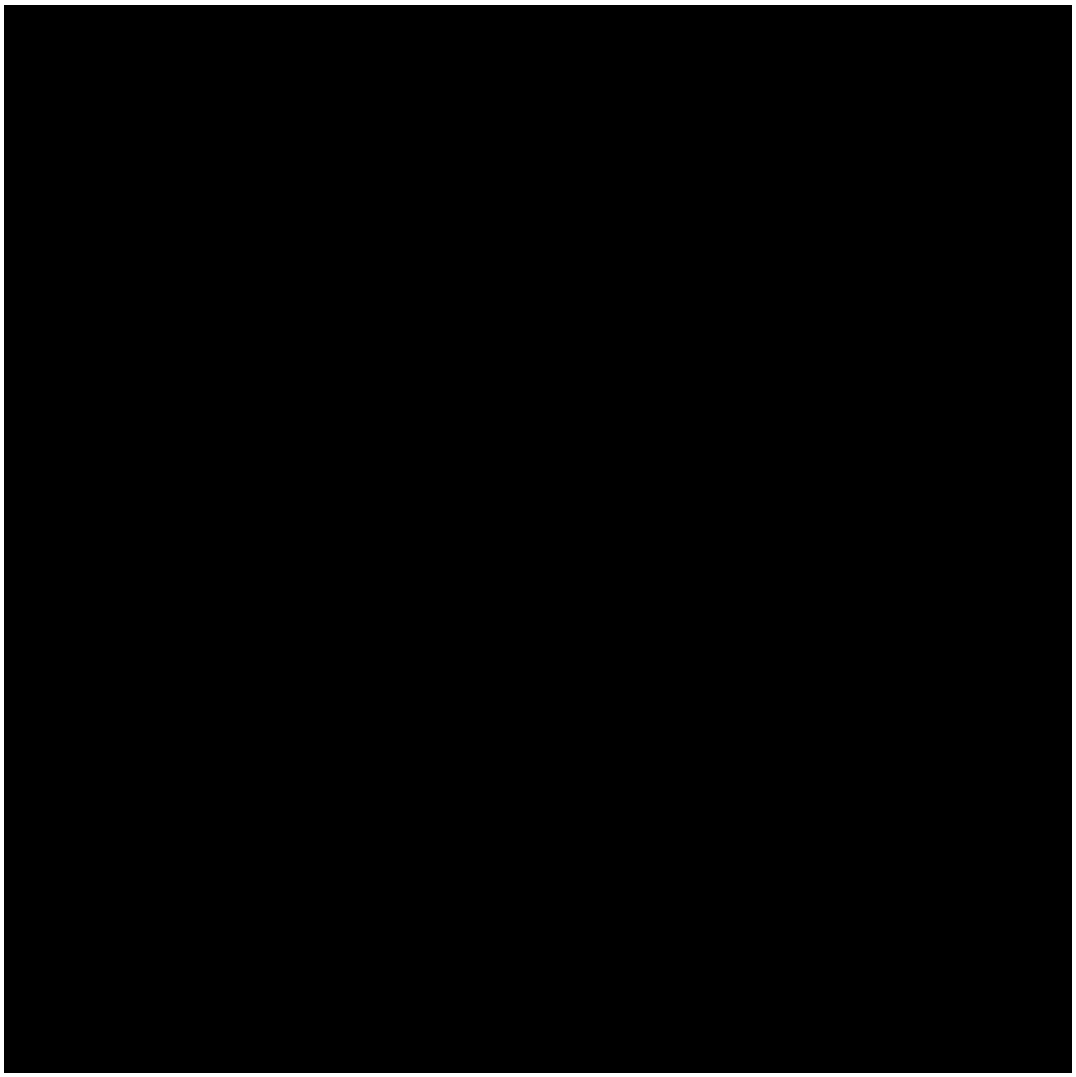
L'acqua - Come servirla? - Gli abbinamenti proposti dai gourmet

Categoria : GALATEO ON LINE
Pubblicato da Giuseppe Ricci in 25/4/2011

La scelta delle acque minerali è competenza della padrona di casa. L'acqua viene servita a tutti gli ospiti non appena questi hanno preso posto a tavola.



Si fa presto a dire acqua...

L'acqua rappresenta un capitolo più importante e meno scontato di quanto si possa pensare. Liscia, gassata e moderatamente gassata, l'acqua minerale dovrà essere sempre presente e disponibile per i vostri ospiti, prima, durante e dopo il pasto.

Come servirla?

Il Galateo ci consiglia di servire l'acqua:

in una brocca di cristallo

fresca di frigorifero e mai gelata

senza cubetti di giaccio, soprattutto se gassata

come prima bevanda, sempre da destra, non appena l'ospite si sia seduto alla vostra tavola

nel primo bicchiere che sarà il primo da sinistra

Ricordate: se vi servite di camerieri l'acqua come anche il vino non è mai presente a tavola ma va posta sul carrello e viene servita dal cameriere attento che non lascerà mai vuoto il bicchiere dell'acqua. In assenza di camerieri saranno i signori a servire le signore sedute al loro lati e anche quelle di fronte se le dimensioni del tavolo lo consentono.

Caraffa o bottiglia?

Il Galateo consiglia di travasare l'acqua in una brocca il più possibile leggera, in modo che nell'atto di versare l'acqua gli ospiti non debbano compiere sforzi eccessivi.

Tuttavia oggi sono disponibili in commercio acque minerali pregiate (ACQUEFASHION) e costose. In questi casi è ammesso servirle direttamente nella confezione originale, purché di vetro.

Gli abbinamenti proposti dai gourmet

La scelta dell'acqua minerale è competenza della padrona di casa, che potrà quindi sbizzarrirsi nel prevedere una sorta di menu delle acque minerali da servire durante il pasto.

Esistono infatti acque minerali molto pregiate con caratteristiche molto diverse tra loro.

Per le loro proprietà organolettiche queste acque sono quasi paragonabili ai vini, tanto che i più raffinati gourmet hanno iniziato a proporre, anche per le acque minerali, precisi abbinamenti con i cibi.

L'acqua gassata si consuma alla stregua di un vino bianco ed è quindi indicata, oltre che come aperitivo accompagnata da fettine di limone, per accompagnare il pesce (sulla tavola servirete senza limone).

L'acqua mediamente gassata si può invece paragonare ad un rosato e può accompagnare l'intero pasto.

L'acqua non gassata, infine, si utilizza come il vino rosso ed è la più adatta da bere con la carne rossa.

Ricordate: le acque non gassate caratterizzate da un sapore più acidulo si prestano meglio ad accompagnare la carne di maiale, i salumi e gli arrosti.

Consigli:

Non chiamate l'acqua liscia "acqua naturale", anche quella gassata potrebbe esserlo.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, un "bel bicchiere d'acqua ghiacciata", oltre che meno salutare e possibile causa di congestioni, risulta anche meno dissetante e rinfrescante di uno stesso bicchiere d'acqua servita semplicemente fresca.