



Il Moscato d'Asti a tutto pasto



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 marzo 2023

Rompiamo gli schemi della tradizione e non abbiniamolo solo ai dolci delle feste ma degustiamolo anche con le portate salate

Siamo abituati a considerare il Moscato d'Asti un prodotto da abbinare ai dolci, siano essi panettone, pandoro o altri tipici delle feste di fine anno. Invece il Moscato d'Asti è un prodotto che ben si abbina anche a preparazioni salate.

Proviamo a fare qualche esempio.

Iniziamo con l'**aperitivo**. Ottimo con i salumi grazie al suo potere sgrassante e alla moderata dolcezza che ben bilancia la sapidità; possiamo pensare di abbinarlo a un salame fresco oppure a uno speck non particolarmente speziato. Magari accompagnando il tutto con un fragrante e caldo gnocco fritto.

Passando agli **antipasti**, noi lo abbiamo provato con una tinca con cialda al cavolfiore. Ma senza dubbio è possibile abbinarlo a molluschi o crostacei. Immaginemolo con una tartare di gambero di Sanremo al pepe di Sichuan o delle ostriche con un battuto finissimo di scalogno.

Sfatiamo un'altra leggenda metropolitana che vuole che il Moscato d'Asti debba essere bevuto giovane, anzi giovanissimo. Un prodotto giovane si esprimerà in tutta la sua fragranza ma, se il prodotto è di buona qualità, il Moscato d'Asti ha anche ottime capacità di tenuta nel tempo. E con un prodotto che ha già qualche anno sulle spalle possiamo sbizzarrirci ancora di più con l'abbinamento.

Pensiamo ad un gustoso **primo piatto**: dei ravioli di funghi con formaggio di capra. Un abbinamento perfetto. La struttura del Moscato d'Asti regge perfettamente le note del fungo e quelle, più sapide, del formaggio di capra.

Ma anche un **secondo piatto**, magari di pesce. Noi lo abbiamo abbinato a una anguilla arrosto con salsa al midollo di vitello e erbe spontanee. Un pesce grasso che trova l'equilibrio in bocca grazie alla bollicina e alla leggera dolcezza di un Moscato d'Asti della sottozona Canelli con 6 anni alle spalle.

Vi abbiamo dato qualche consiglio. Ora sta a voi provare l'abbinamento con piatti salati magari anche della cucina orientale. La tipica speziatura, infatti, trova un perfetto accordo con il Moscato d'Asti specialmente nelle versioni con un ridotto tenore zuccherino residuo.

<https://www.zenomag.com/post/il-moscato-d-asti-a-tutto-pasto>