



Soave e Pokè: abbinamento perfetto



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 aprile 2023

Un vino della tradizione incontra un cibo solo recentemente entrato nei nostri menù

Il vocabolario Treccani definisce il **pokè** (o poké, poke) come un “*Piatto tipico hawaiano a base di pesce crudo, guarnito anche con cereali, verdura, frutta, salse e altri ingredienti; spesso in combinazione con la voce inglese bowl (‘ciotola’). Voce hawaiana, alla lettera ‘tagliato a pezzi’*”.

Un piatto che è da poco entrato nella nostra cucina e che spesso viene consumato come pranzo durante la pausa di lavoro. Semplice da realizzare (pochi ingredienti), facile da mangiare (il cibo è

già tagliato a pezzetti), vario e personalizzabile (ognuno può comporlo con ciò che preferisce). Ecco la motivazione del suo successo.

Che vino abbiniamo ai pokè?

Una risposta univoca è pressoché impossibile da dare vista la varietà di ingredienti che lo possono comporre. Il **Consorzio del Soave**, durante Vinitaly, ha voluto proporre degli abbinamenti accattivanti facendo appositamente ideare e preparare dei pokè che si abbinassero alla perfezione al Soave.

Al **Soave di annata 2022**, che ha come caratteristiche principali la freschezza e la sapidità e al naso si esprime con fiori bianchi e frutta a pasta bianca, è stato abbinato un pokè preparato con riso bianco, gamberi crudi, mango (che ricorda anche le note del vino), avocado (che dà cremosità) e condito con una salsa teriyaki (che unisce piccantezza ad acidità e dolcezza) e semi di sesamo.

Al **Soave Classico 2021**, con profumi più intensi e maggiore persistenza e con una nota di mandorla amara in chiusura di bocca, è stato proposto un pokè con riso venere integrale, tartare di salmone crudo, edamame (fagioli di soia acerbi lessati), germogli di soia e condito con salsa di soia e arachidi.

Con il **Soave Superiore 2021**, che è maturato in legno e che quindi presenta profumi maggiormente complessi e una bocca più strutturata, è stato proposto un pokè preparato con riso bianco, tonno crudo, alga wakame, formaggio Philadelphia e condito con maionese piccante e mandorle.

Ma l'abbinamento più intrigante è stato quello con il **Recioto di Soave**, vino passito da uve garganega. Il pokè proposto conteneva riso venere, fragole, mango e ananas freschi, salsa al mango e mandorle tritate.

Sono tutte preparazioni che possono essere facilmente replicate e, perché no, diventare banco di prova per i nostri abbinamenti personali.

<https://www.zenomag.com/post/soave-e-pokè-abbinamento-perfetto>