

## Le “carte” dedicate a prodotti specifici

Molti ristoranti e alberghi di buon livello di servizio, accanto alla classica carta delle vivande, propongono sempre più spesso alla propria clientela un'ampia scelta di vini in abbinamento specificata nel dettaglio in un'apposita **carta dei vini**.

Per valorizzare al meglio i piatti proposti della cucina molti ristoranti propongono la stessa possibilità di scelta anche per gli **oli extravergine di oliva**, gli **aceti balsamici**, i **formaggi**, i **dolci**, il **pane** e le **acque minerali**. Le carte si devono poter leggere con facilità, offrendo una scelta ampia ma non esagerata (che può disorientare il cliente).

### La carta dei vini

È la fotografia della cantina e, insieme al menu, è il biglietto da visita del ristorante.

Svolge un'importante azione di marketing, quindi, design e grafica sono importanti (una carta ben studiata aiuterà in modo significativo la vendita dei vini). Vi sono diversi modi di creare la carta dei vini, basandosi essenzialmente sulla zona di produzione (vini locali, regionali, nazionali, internazionali).

Il Sommelier che seleziona i vini (almeno due volte all'anno) dovrà proporre una carta proporzionata alla fascia economica della clientela che frequenta il locale inserendo vini di costo limitato, medio o elevato.

GLI ELEMENTI DELLA CARTA DEI VINI	
Area di produzione	Caratteristiche
Locale	Con una scelta limitata adatta per trattorie e/o piccoli ristoranti situati in zone di produzione del vino.
Regionale	Può essere realizzata con facilità in quelle regioni che hanno una vasta produzione di vino.
Nazionale	Con un elenco dei vini secondo la regione di provenienza.
Internazionale	È la classica carta dei ristoranti di alto livello gastronomico, che propongono, insieme ai vini italiani, quelli dei maggiori Paesi produttori di vino del mondo.

### La carta degli oli

Essendo l'Italia uno dei maggiori produttori di olio di oliva è chiaro che questo prodotto venga adeguatamente valorizzato nel campo della ristorazione. Ecco quindi comparire in molti ristoranti la carta degli oli extravergini di oliva, dove si propongono diverse tipologie di oli in base ai piatti ordinati dalla clientela. Possiamo dividere l'olio extravergine prodotto in Italia in tre grosse tipologie, secondo la zona di produzione:

1. nel Nord l'olio è dolce e delicato, adatto a condire cibi dal sapore delicato come pesci bolliti e insalate di mare, ma anche per frittture e per preparare la maionese;
2. nel Centro l'olio è saporito e profumato di erbe: perfetto con bruschette, zuppe, verdure in padella, funghi;
3. al Sud, infine, l'olio è delicatamente fruttato, adatto per bolliti, insalate, legumi e per preparare salse verdi.

### La carta degli aceti

Anche le numerose tipologie di aceti prodotte in Italia (di vino, di mele, balsamico tradizionale, aromatizzato ecc.) possono costituire un repertorio con cui si può preparare una carta specificatamente dedicata, specialmente quando si propongono piatti di verdura e mistanze a crudo.

### La carta dei formaggi

Con un repertorio di oltre 500 formaggi a disposizione, è sempre più frequente vedere dei ristoranti che propongono degustazioni dedicate a questo prodotto, con un'ampia scelta casearia descritta in un'apposita carta. I formaggi vengono suddivisi in base a una serie di criteri, come la provenienza, la stagionalità, la consistenza della pasta e molto spesso nella carta si riporta il miglior vino proposto in abbinamento.

## La carta delle acque minerali

Le acque minerali hanno un gusto diverso tra loro in base al contenuto di sali minerali. L'acqua minerale in bottiglia ha trovato sempre maggior considerazione anche nel settore ristorativo a causa della crescente domanda di bevande analcoliche negli incontri di affari. Sono comparse nei ristoranti le carte delle acque minerali, dalle oligominerali dal gusto più neutro a quelle ricche di sali minerali, molto più sapide e corpose, ognuna da abbinare a un piatto particolare.

## La carta dei pani

Anche il repertorio dei pani italiani è vasto e variegato in base alla pasta, alla forma e alla pezzatura. La carta del pane, adottata da sempre più ristoranti di livello medio-alto, suggerisce gli abbinamenti alle varie pietanze consentendo al cliente di apprezzare il sapore del pane dando più fantasia alla tavola.

I VARI TIPI DI ACQUE E GLI ABBINAMENTI	
<b>Acque frizzanti</b>	<b>Abbinamenti</b>
Minimamente mineralizzate ( <i>residuo fisso inferiore a 50 mg/l</i> )	Piatti di salumi, pizza
Oligominerali ( <i>residuo fisso compreso tra 51 e 500 mg/l</i> )	Carne di pollo
Minerali ( <i>residuo fisso compreso tra 500 e 1500 mg/l</i> )	Carne rossa grassa e salata, piccione e capriolo, pecorino sardo o grana
Ricche di minerali ( <i>residuo fisso oltre 1500 mg/l</i> )	Acque curative o termali sconsigliate per un uso quotidiano. La loro assunzione senza controllo medico può dare disturbi
<b>Lievemente frizzanti</b>	<b>Abbinamenti</b>
Minimamente mineralizzate	Prodotto dolce da forno
Oligominerali	Carpaccio con rucola o con chicchi di melograno, pecorino toscano
Minerali	Risotto ai frutti di mare, pesce in cartoccio
Ricche di minerali	Acque curative o termali sconsigliate per un uso quotidiano
<b>Effervescenti naturali</b>	<b>Abbinamenti</b>
Minimamente mineralizzate	Mozzarella
Oligominerali	Pasta all'uovo condita con olio extravergine, pasta all'uovo ripiena con ricotta e verdura
Minerali	Pesce alla griglia, roast beef o carni non troppo elaborate
Ricche di minerali	Acque curative o termali sconsigliate per un uso quotidiano
<b>Piatte</b>	<b>Abbinamenti</b>
Minimamente mineralizzate	Verdure e piatti nature, dolci al cucchiaio
Oligominerali	Verdure fuori pasto
Minerali	Pane toscano
Ricche di minerali	Acque curative o termali sconsigliate per un uso quotidiano