L'Abbinamento Cibo e Vino & Pizza e Vino

PREMESSA: Le ragioni che stanno alla base dell'abbinamento **cibo-vino** (**anche per la pizza**) risiedono nelle correlazioni esistenti tra le funzioni gastro-intestinali e il vino e la corrispondente funzione positiva della digestione. La correlazione può essere positiva o negativa secondo il tipo di alimentazione e il vino che abbiniamo. Una correlazione **positiva** indica che al crescere del valore della digeribilità del cibo con la variabile corrispondente del vino, cresce il valore dello stato di salute della persona. Una correlazione **negativa** indica invece, che quando una variabile **cresce** (la digeribilità del prodotto per effetto della qualità delle materie prime, per le perfette correlazioni alimentari e le giuste modalità di cottura) e l'alta variabile **cala** (quella del vino o viceversa), decresce il valore dello stato di salute della persona.

Infatti, gli effetti digestivi positivi tra il vino rosso con determinati cibi e gli effetti digestivi positivi tra il vino bianco con altri e differenti cibi, si differenziano per le componenti bio-chimiche esistenti nell'uva a bacca rossa con quelle a bacca bianca e la loro influenza gastro-intestinale sul cibo.

Tra il ruolo protettivo degli antiossidanti alimentari e la funzione dei polifenoli del vino, esiste una correlazione molto stretta, così come esiste una forte correlazione tra proteine degli alimenti ed i grassi contenuti negli alimenti, così tra gli zuccheri, il contenuto di ferro, sodio, ecc., e i polifenoli dei vini.

I polifenoli del vino a loro volta svolgono una funzione di protezione in modo differente a seconda se risiedono in vini provenienti da uve a bacca rossa o vini provenienti da uva a bacca bianca, proprio per la differenza biologica posseduta.

- Infatti "la presenza massiccia degli **Antociani e Resveratrolo nei vini Rossi**, ad esempio, **riportano in equilibrio l'eccesso di grassi** di determinati alimenti grassi, riducendo così l'azione dannosa dei perossidi* intestinali". Sono inoltre dei potenti **anti-ossidanti** che combattono l'azione distruttiva dei radicali liberi, sono importanti stimolatori della digestione gastrica (perché ricchi di bitartrato di potassio), sono infine, ottimi incursori che svolgono funzioni di prevenzioni cardiovascolari.

- Così "la massiccia presenza di **Flavonoidi e Riboflavina nei vini bianchi, riportano in equilibrio l'eccesso di Sali di sodio e di potassio,** presente nelle carni bianche, nelle carni del pesce, ed altro", riducendo così l'azione distruttiva dei perossidi* intestinali". Sono inoltre, dei potenti **antinfiammatori**, che prevengono fenomeni allergici alimentari, sono infine, forti stimolatori del processo digestivo, in quanto ricchi di bitartrato di potassio, ed altro.

- Inoltre, i **vini a doppia fermentazione**, grazie ai composti organici posseduti, influiscono benevolmente sulla salute umana in modo più efficace e superiore rispetto ai vini di prima fermentazione (vini fermi). **Infatti le bollicine:**
  - agiscono sulla secrezione salivare e gastrica, ovvero, stimolano fino al 97% della secrezione e la motilità gastrica -intestinale e digestiva;
  - grazie all'anidride carbonica e gli ioni di magnesio, favoriscono la digestione e combattono la ritenzione idrica;
  - effettuano un'azione simile alla dopamina, stimolando l'appetito e dall'altro agisce come un antidepressivo , ed altro ancora.

***Perossidi**: è una sostanza instabile che danneggia i villi intestinali (la parte interna dell'intestino tenue), gli acidi grassi essenziali, scatenano alterazioni al metabolismo, ecc. Nb. *** Lipidi polinsaturi = acidi grassi**.

CONCLUSIONE:
Si capisce perché i vini **rossi** e di qualità, vanno abbinati con determinati cibi e di qualità, perché i vini **bianchi** e di qualità vanno abbinati con altri cibi, sempre di qualità, perché le Bollicine di qualità vanno abbinate anche a tutto pasto e con cibi di qualità. Un equilibrato abbinamento - Cibo-Vino – richiede perciò l'applicazione di questo metodo in tutte le sue parti, anche per la **Pizza.**

Pizza & Vino: l'Abbinamento Consapevole**.**

Premesso

che ogni persona è libera di abbinare alla pizza ciò che più gli piace, è utile però sapere che le la Pizza, necessita una particolare attenzione per l'accoppiamento con il vino. Infatti la composizione della pizza è tutta particolare grazie alla qualità della farina, del lievito, l'acqua, il sale, la cottura della pizza: infatti

La qualità della farina: dipende dalle proteine, dalla maglia glutinica, il rapporto P/L, quale farina scegliere a seconda dell'impasto da preparare in pizzeria.

Il lievito: morfologia, le sue funzioni, i diversi tipi in commercio, produzione, il suo ruolo nell'impasto, la sua l'influenza della temperatura, la curva di lievitazione.

L'acqua: i requisiti organolettici, i requisiti chimici (durezza, pH), i requisiti batteriologici e sua influenza sull'impasto.

Il sale: caratteristiche e come agisce nell'impasto.

La soia: caratteristiche e vantaggi del suo uso per l'impasto della pizza. Il malto di cereali: la produzione, le caratteristiche e ripercussioni sull'impasto. I grassi: caratteristiche, loro funzione nell'impasto.

L'abbinamento con le materie prime seconde: prosciutto (cotto, crudo), peperoni – melanzane -, pesce – molluschi – formaggi (semplici, affumicati, piccanti) eccetera;

La cottura della pizza: temperatura del forno, i diversi tipi di calore presenti nel forno, processi biochimici della cottura.

La tempestività di servizio a tavola: temperatura di consumo, mantenimento organolettico della pizza.

L'insieme di queste componenti agiscono diversamente sul nostro apparato sensoriale e sulla forza basica salivare, accentuando o sminuendo le sensazioni organolettiche e sensoriali del tipo di prodotto richiedendo una specifica attenzione all'abbinamento con vini.

la regola può essere questa

I vini consigliabili sono i bianchi frizzanti, quelli a doppia fermentazione (metodo classico) così i prosecco in quanto sono vini molto poveri di **tannini** (amari) ma ricchi di **flavonoidi** (dolci) che sommato alla bollicine (l'anidride carbonica) fungono da "spazzola salivare". Questi vini si adattano meglio su pizze molto equilibrate come quelle al formaggio, con le verdure, alla margherita, alla bufalina, alla napoletana, alla marinara, con i funghi, speck, prosciutto cotto o crudo, ecc.. capaci cioè di ridurre sensibilmente le l'eccesso delle componenti di sali minerali della pizza , pulire la bocca, agevolare la digestione, piacevoli organoletticamente.

I vini rossi consigliabili sono sempre quelli frizzanti (lambruschi) e a doppia fermentazione (metodo classico) ma con un **basso livello di tannicità** (niente amaro), un buon livello di fruttato, giovani di maturazione in bottiglia, ideali per pizze grasse, corpose, con presenza di carni (salsiccia), ecc.; vini capaci di ridurre sensibilmente l'eccesso di grassi della pizza, pulire la bocca, agevolare la digestione ed essere piacevoli organoletticamente.





Pizza & Vino (1)

Il ritorno agli storici confini del gusto con la moderna dieta mediterranea

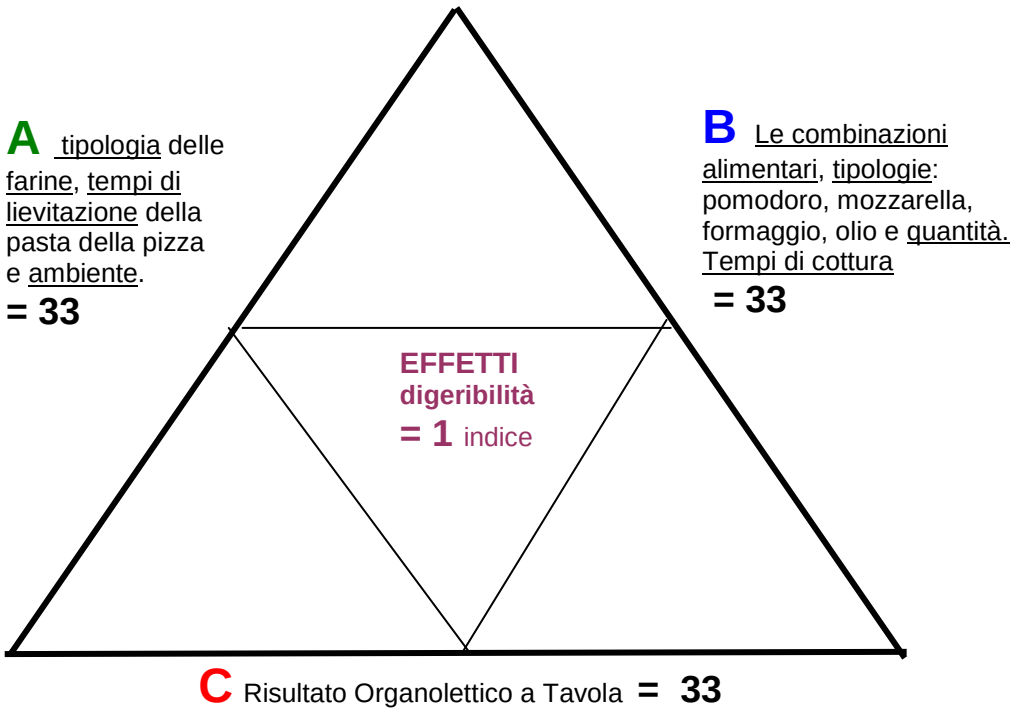
Dalle conoscenze in nostro possesso, non ci risulta che la pizza napoletana prima, e la pizza italiana poi, abbiano trovato come compagno di tavola la birra. E' sicuro invece che quello che veniva chiamato una volta vino è stata la bevanda di successo sulla tavola della Regina Margherita. Ripercorre oggi questo naturale abbinamento non è altro che un ritorno storico alla accoppiata pizza-vino come una delle componenti della tavola Italiana e della cucina mediterranea in chiave moderna.
Infatti, nell'era moderna gli "assetti" del gusto sono mutati completamente rispetto al '800, così come sono mutati in meglio le componenti primarie e secondarie della pizza (farine, lievito, pomodoro) (mozzarella, formaggio, olio, ecc.) espandendo positivamente il consumo di questo alimento in tutto il mondo.
Oggi nell'anno del signore 2007, l'abbinamento pizza-vino può essere maggiormente sviluppato sotto l'aspetto salutistico, orientando ristoratori e consumatori a questo obbiettivo e abbinando con vini particolari questo magnifico prodotto. E' a questo scopo che abbiamo predisposto un metodo di analisi e valutazione della pizza con il vino e che accompagni in questa selezione la sua realizzazione.

IL METODO. Il nostro metodo di analisi e valutazione si rifà al **triangolo della qualità**, ovvero, confrontando la qualità delle materie prime della pizza con le materie prime seconde (le combinazioni alimentari di farcitura), le modalità di cottura, il risultato organolettico a tavola, ed infine, il grado di digeribilità del prodotto finale
I tre grandi parametri di analisi presi in considerazione sono:

1. tipologia delle materie prime: farine - tempi di lievitazione - ambiente di lavoro
2. le combinazioni alimentari: tipologie – quantità – tempi di cottura
3. risultato organolettico a tavola: visivo – olfattivo – gustativo e l'indice di digeribilità.

Il peso valutativo dei tre parametri è così fatto:
Fatto 100 la totalità complessiva del metro di valutazione, il peso di ogni singolo parametro è convenzionalmente portato a = 33, configurando il risultato totale di valutazione stessa a 99 centesimi (33+ 33+ 33= 99). L' 1, restante, è considerato l'indice di digeribilità del prodotto finale.

IL TRIANGOLO DELLA - QUALITA' - DELLA PIZZA



Analisi (1)

Se esaminiamo il **primo parametro** (tipologia delle farine - tempi di lievitazione - ambiente di lavoro) senza entrare troppo nel tecnico, avremo le seguenti differenze qualitative:

farine: solo farine di grano tenero tipo "00"	(+)	o superiori	p. 11
solo farine di grano tenero tipo "0"	(-)		p. 7
solo farine di risulta	( )		p. 3
tempi di lievitazione: ore complessive 14	(+)	e superiori	p. 11
ore complessive 6	(-)		p. 7
ore complessive 1	( )		p. 3
ambiente: perfettamente pulito e sano	(+)	quasi asettico	p. 11
accettabile	(-)		p. 7
scarso, non idoneo	( )		p. 3

Questi tre fattori che compongono il primo parametro, incidono profondamente sulla qualità della pasta, sulla digeribilità del prodotto, e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.
Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

farine = 11 - come valore massimo valutativo
tempi di lievitazione = 11 - come valore massimo valutativo
ambiente = 11 - come valore massimo valutativo

e con un totale massimo
del parametro **= 33**

Analisi (2)

Se ora esaminiamo il **secondo parametro** (le combinazioni alimentari con la pasta della pizza, pomodori, mozzarella, formaggio, olio – quantità – tempi di cottura), avremo le seguenti differenze qualitative:

combinazioni alimentari: prodotti di prima scelta o dop	(+)	p. 11
prodotti di seconda scelta	(-)	p. 7
prodotti scadenti/scaduti	()	p. 3
le quantità: equilibrata	(+)	p. 11
squilibrata	(-)	p. 7
eccessiva	( )	p. 3
tempi di cottura alla perfezione	(+)	p. 11
approssimativi	(-)	p. 7
sbagliati	( )	p. 3

Questi tre fattori che compongono il secondo parametro, incidono profondamente sulla qualità dei prodotti, sulla digeribilità della pizza, interamente considerata, e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.
Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

combinazioni alimentari = 11 - come valore massimo valutativo
quantità = 11 - come valore massimo valutativo
tempi cottura = 11 - come valore massimo valutativo

e con un totale massimo
del parametro **= 33**

Analisi (3)

Se infine esaminiamo il **terzo parametro** (risultato organolettico a tavola), avremo le seguenti differenze qualitative:

risultato organolettico	(visivo)	colori uniformi, densi, brillanti	(+) p. 11
		squilibrati, cotti, poco brillanti	(-) p. 7
		colori freddi, spenti	( ) p. 3
	(olfattivo)	profumi uniformi, armoniosi, freschi	(+) p. 11
		squilibrati, sovrapposti, industriali	(-) p. 7
		profumi scarsi, non perfetto, dubbio	( ) p. 3
	(gustativo)	gusto fragrante, pieno, armonioso	(+) p. 11
		squilibrato, sovrapposto, impreciso	(-) p. 7
		piatto, muto, vecchio	( ) p. 3

Questi tre ultimi fattori che compongono il terzo parametro, incidono profondamente sull'armonia dei prodotti, sulla digeribilità della pizza e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che verrebbero alterate significativamente.
Se mettiamo questi parametri su un'asse valutativo avremo:

organolettico (colore) = 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (profumo) = 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (sapore) = 11 - come valore massimo valutativo

Totale Analisi (4)

E' la somma di ogni singolo parametro:

PRIMO PARAMETRO: **TOT = 33**
farine = 11 - come valore massimo valutativo
tempi di lievitazione = 11 - come valore massimo valutativo
ambiente = 11 - come valore massimo valutativo

SECONDO PARAMETRO **TOT = 33**
combinazioni alimentari = 11 - come valore massimo valutativo
quantità = 11 - come valore massimo valutativo
tempi di cottura = 11 - come valore massimo valutativo

TERZO PARAMETRO **TOT = 33**
organolettico (colore) = 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (profumo) = 11 - come valore massimo valutativo
organolettico (sapore) = 11 - come valore massimo valutativo

TOTALE TRE PARAMETRI **TOT = 99**

indice di digeribilità = 1

valore massimo = 1 (alta digeribilità)
valore medio = 0, 5 (media digeribilità)
valore basso = 0, 2 (fatica digestiva)

Totale valori massimi 99 + 1 indice digeribilità massima = 100 (qualità massima)

Cosa abbiamo - analizzato - valutato e pesato - del prodotto:

farine:	solo farine di grano tenero tipo "00"	(+) p. 11 o superiori
tempi di lievitazione:	ore complessive 14	(+) p. 11 o superiori
ambiente:	perfettamente pulito e sano	(+) p. 11 quasi asettico
combinazioni alimentari:	prodotti di prima scelta o dop	(+) p. 11
le quantità:	equilibrate	(+) p. 11
tempi cottura:	quasi perfetti	(+) p. 11
organolettico (colore)	integri e uniformi	(+) p. 11
organolettico (profumo)	intensi, specifici puliti	(+) p. 11
organolettico (sapore)	pieno, fragrante, armonioso	(+) p. 11

peso complessivo p. 99 = massima qualità

COMMENTO. Abbiamo analizzato, valutato e pesato la qualità delle materie prime e delle materie prime-seconde adoperate, abbiamo valutato e pesato i tempi di lievitazione della pasta, l'equilibrio delle componenti alimentari adoperate (per tipologia e quantità) e i tempi di cottura del prodotto e, alla fine, abbiamo assegnato un voto definitivo. Abbiamo assegnato il massimo dei voti possibili (=99) solo come esempio. In questo contesto, l'indice di digestione della pizza è risultato il più alto (=1) ottenendo un voto finale pari a 100.

L'approccio organolettico e sensoriale (2)

Se non effettuiamo l'analisi del prodotto e non lo valutiamo e pesiamo adeguatamente, così come abbiamo fatto (con questo o con un altro sistema), l'analisi organolettica e sensoriale della pizza (come qualsiasi prodotto alimentare) è monca o addirittura inutile.
Sapendo cosa c'è alla base e dentro la pizza, possiamo esprimere le sensazioni organolettiche e sensoriali che intercettiamo con la vista, l'olfatto, il gusto, il tatto e l'udito, ed avere la conferma della qualità o meno del prodotto e del suo livello qualitativo. Se non si sa cosa si sta valutando, quello che esprimiamo sensorialmente è solamente un esercizio immaginario, spesso dannoso, perché è monco e quindi, inutile.

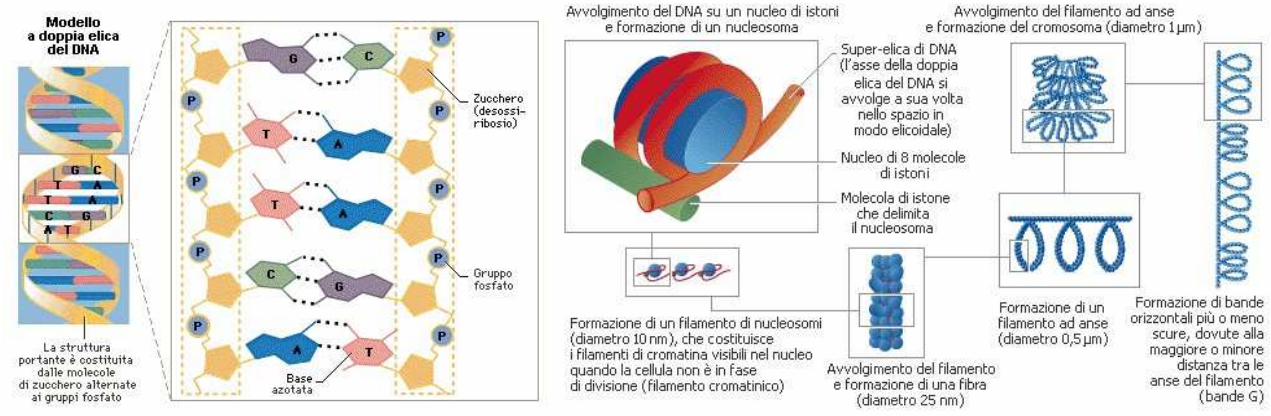
PREMESSA: IL NOSTRO APPARATO SENSORIALE.
Anche qui: sapere per poter valutare. Se non si conosce la funzione di un cacciavite, le sue diverse dimensioni,oppure di una chiave inglese, e così di altri attrezzi domestici, è meglio lasciar perdere e chiamare l'idraulico per sistemarvi una perdita, altrimenti quello che facciamo è inutile e può essere disastroso.
Brevemente alcune informazioni di come siamo fatti:

1 = i marcatori sensoriali genetici

Cosa sono i ***marcatori sensoriali*** ?
I marcatori sensoriali sono degli indicatori di stato in grado di permettere interventi immediati. Sono una sorta di sensori per una "diagnosi precoce" di ciò che stiamo valutando.
Che cosa fa il ***marcatore sensoriale*** ?
Esso forza l'attenzione umana sull'esito negativo al quale può condurre una data azione e, inoltre, agisce come un segnale automatico di allarme che dice: attenzione c'è un pericolo possibile che ti attende o che può condurti a tale esito di ciò che stai esaminano.
Il segnale può farvi *abbandonare immediatamente* il corso negativo d'azione, oppure portarvi a scegliere fra le alternative che lo escludono. Il ***marcatore sensoriale*** ci protegge da rischi immediati e futuri, senza ulteriori fastidi e ci permette di *scegliere entro un numero minore di alternative possibili che cosa fare*: [assaggio si/no/sospendo] .

In breve, ***i marcatori sensoriali*** funzionano come un potente campanello d'allarme.

* I marcatori sensoriali biologici e DNA



2 = il ph umano: maschi e femmine

Inoltre, l'analisi sensoriale di qualsiasi prodotto**,** deve sempre tener conto dell'apparato sensoriale delle singole persone e le differenze insite nei maschi (maschi tra maschi) e le femmine (femmine tra femmine) e tenere in considerazione la differenza del PH della saliva maschile e la differenza del PH della saliva femminile.

Ogni presunzione di appiattire le sensazioni non solo è sbagliato, ma può risultare dannoso nella valutazione delle **caratteristiche organolettiche del prodotto**.

Tabella PH maschile e femminile

	Risultati ottimali				Risultati patologici			
	pH	rH2	rò	uW	pH	rH2	rò	uW
Sangue	7,35	22,0	200	240	7,55	28,0	180	240
Urina	6,80	24,0	30	3245	6,80	34,0	120	635
Saliva: maschi	**5,60**	22,0	200	365	**6,70**	28,0	174	268
Saliva:femmine	**6,40**	28,2	211	371	**7,40**	31,0	178	273

E' in funzione dei singoli elementi (ossigeno – carbonio – idrogeno – azoto – minerali) e composti (acqua – proteine – grassi – minerali – carboidrati) presenti nell'uomo (umano) che si determinano le acidità (PH) del sangue, dell'urina, della pelle e della saliva.

Nella comunicazione corrente molti sommelier tendono a generalizzare le valutazioni che provengono dall'analisi organolettica e sensoriale e segnalano il PH umano attorno a 7,0. Non c'è niente di più sbagliato .

Dobbiamo perciò sapere che vi è una forte differenza del Ph umano tra persone di sesso maschile e le persone di sesso femminile e poi, tra maschi e femmine.

Il compito di chi insegna l'analisi organolettica e sensoriale è quello di fornire un **metodo** di analisi, valutazione e di pesatura del prodotto e lasciare alla singola persona l'intercettazione **della qualità** in base al suo apparato sensoriale e il PH salivare personale. Il resto è una forzatura, ovvero, un'imposizione spudoratamente commerciale, anche se ben camuffata.

3 = gli organi di senso

ci permettono di percepire ciò che si esprime nell'ambiente esterno e valutarli salutisticamente. Essi si classificano così:

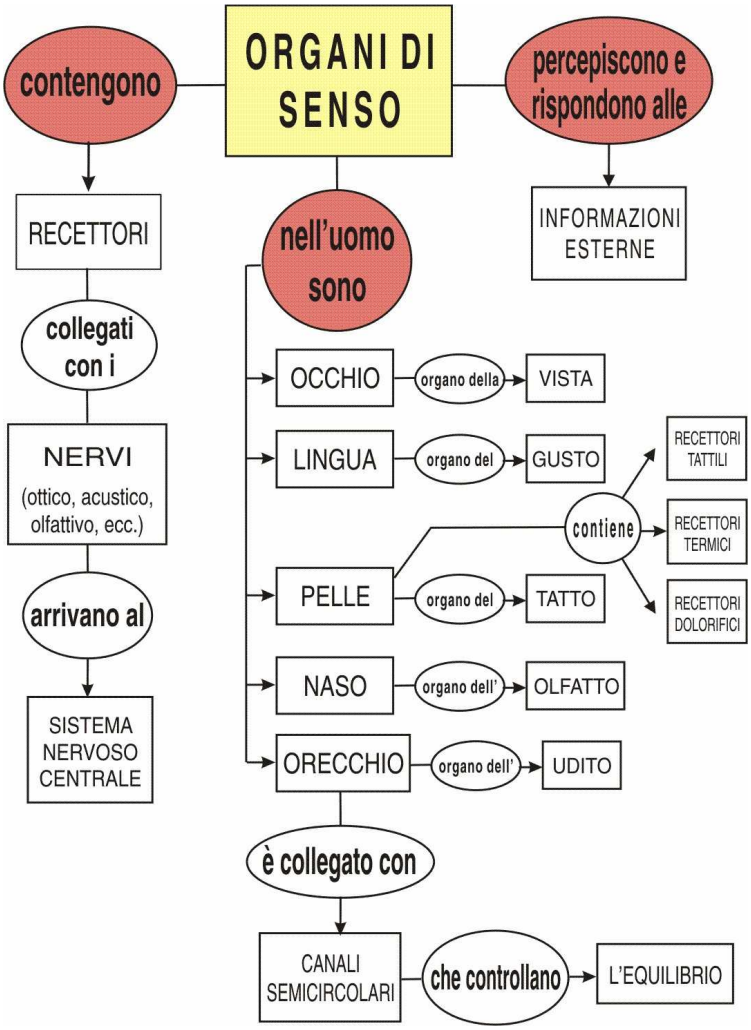
Sensi speciali extracettive

1. vista
2. olfatto
3. gusto
4. tatto
5. udito

Sensi cutanei extracettive
tatto,
pressione,
caldo,
freddo,
dolore.

Sensazioni interocettive
bocca,
ano,
vagina,
pene,

Sensazioni propriocettive (interne):
cranio,
muscoli,
visceri,
stomaco,
reni, ecc.



Queste ultime due sensazioni interocettive e propriocettive, sono dei formidabili "segnalatori sensoriali di pericolo" dovuto o all'intromissione nell'ambiente interno del nostro corpo di agenti estranei o dannosi, oppure di patologie dovute all'alimentazione assunta. Il mal di testa, oppure il bruciore di stomaco, o peggio ancora quelli anali, provengono da questi "segnalatori sensoriali" e ci comunicano che abbiamo assunto a pranzo o a cena, delle porcherie e di modificare i nostri comportamenti. Se invece nulla di questo si manifesta è la conferma della qualità degli alimenti che abbiamo consumato.

Conclusioni:

Questi quattro gruppi "sensoriali" (**Sensi speciali** extracettive - **Sensi cutanei** extracettive - **Sensazioni** interocettive - **Sensazioni** propriocettive (interne), ci accompagneranno da adesso in poi, nella valutazione organolettica e sensoriale della Pizza, nella valutazione organolettica e sensoriale del Vino, ed infine, ci permetteranno di effettuare il miglior abbinamento possibile in un contesto nutrizionale e salutismo. Il nostro "motto" sarà - mangiamo e beviamo, volendoci bene.

Valutazione Qualità Pizza & Vino: scheda abbinamento

data		Nome pizzeria	data		Via			
cap		Comune	Cap		Fax			
e-mail:		Via	e-mail:		Tipo di vino:			
Telefono		Tipo di pizza:	Telefono		Riferimento:			
	materie prime		**valore pizza**	**valore vino**	**valore abbinam.**	**component salutistica**		
1-parametro	farine	solo farine di grano tenero tipo "00" e superiori	11	10	**10,5**	rese/piante	basse rese di uva	11
tipologia delle		farine di grano tenero tipo "0" + parte di "00"					alte rese	7
materie prime:		solo farine di risulta					rese eccessive	3
base pizza								
	tempi di	ore complessive 14 o superiori	10	7	**8,5**	campagna	uve da agricoltura biologica	11
	lievitazione	ore complessive 6					uve da agricoltura integrata ( )	7
		ore complessive 2					uve da agricoltura tradizionale ed eccessiva	3
	ambiente	perfettamente pulito/sano	11	11	**11**	cantina	alta tecnologica (inox + barr/botti) pulito/sano	11
		accettabile					tecnologia vecchia, ambiente non tutto pulito	7
		scarso/non idoneo					vecchissima, igiene al limite, resine e cemento	3
		TOTALE	**32**	**28**	30			
2-parametro	conbinazioni	prodotti di prima scelta/dop	11	8	**9,5**	processi	lieviti propri (indigeni)	11
combinazioni	alimentari	prodotti di seconda scelta				vinificazione	lieviti selezionati	7
alimentari:		prodotti scadenti/scaduti					lieviti	3
farcitura pizza								
modalità e tempi	quantità	equilibrate	10	10	**10**	processi	metodo classico, frizzante/fermo perfetti	11
di cottura e		squilibrate				fermentativi	spumantizzati, analoghi o fermi: mediocri	7
qualità prodotti		eccessive					frizzanti scorretti, squilibrati,	3
	tempi	alla perfezione (colore, profumi e gusto integri)	11	7	**9**	processi	mannoproteine, azoto, oppure, so2 minima	11
	di cottura	approssimativi (colore, profumi e gusto mediocri)				conservativi	anidride solforosa sotto i limiti prescritti	7
		sbagliati (colori, profumi e gusto ??!!)					anidride solforosa eccessiva	3
		TOTALE	32	25	28,5			
3-parametro	organolettica	colori del bordo dorato, uniforme, cotto, così il fondo	11	10	**10,5**	organolettica	colori, bollicina, densità, brillantezza perfetta	11

risultato organolettico sensoriale	(visiva)	pizza, non crudo e non bruciato. Il pomodoro denso rosso brillante; mozarella bianco latte, così la farcitura				(visiva)	colori, bollicina, densità, brillantezza mediocre vino tecnologico	7 3
	organolettica (olfattiva)	profumi uniformi, armoniosi, distinguibili per componente alimentare (pasta, pomodoro, mozzarella, basilico, aglio origano, e/o latri. Nessuna sovrapposizione olfattiva.	11	10	**10,5**	organolettica (olfattiva)	profumi (floreali/fruttati) intatti ed equilibrati profumi (floreali/fruttati) non intatti e squilibrati piatto, scialbo, inpercepibile	11 7 3
	organolettica (gustativa)	gusto armonioso, tipico, morbido, fragrante, piacevole per ogni parte di alimento: si devono distinguere i loro sapori, ma essere equilibrati. Piegabile a libretto.	10	10	**10**	organolettica (gustativa)	gusto pulito, integro/avvolgente/quasi perfetto gusto impreciso,mediame.integro,accettabile scontroso, non integro, imbevibile	11 7 3
VALORE		**TOTALE**	32	30	31			
		TOTALE	96	83	89,5	**TOTALE**		
					0,8	**indice di digeribilità**		
					90,3	**TOTALE**	**VALUTAZIONE + Jndice di DIGERIBILITA'**	
		(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)	indice digeribilità			indice digeribilità	(jndice = 1 oppure 0,6 oppure 0,2)	

DATI FISSI (PIZZA)

altezza del bordo pizza = cm. 1,5 - 2,0 come da tradizione
altezza disco pizza completo = cm. 05,- 0,7- da tradizione
morbidezza: elastica, facile da tagliare, piegabile a portafoglio
lucente e soda ogni componente, tutto bene amalgamato

cottura: 90 secondi - il cornicione (bordo) ben cotto, dorato
farcitura: 70-100 gr. pomodoro 80-100 mozzarella
2-3 foglie basilico-4-5gr.Olio extra vergine di oliva (+aglio-Na)

ABBINAM SCALA	INDICE DIGERIBILITA' (PIZZA & VINO)	**j**
99	**1,0** = altissima digeribilità	1,0
94	0,9 = alta digeribilità	0,9
88	0,8 = facile digeribilità	0,8
82	0,7 = buona digeribilità	0,7
78	**0,6 =** mediocre digeribilità	0,6
68	0,5 = pesante digeribilità	0,5
60	0,4	0,4
50	0,3	0,3
40	**0,2** = pessima digeribilità	0,2
30	0,1	0,1
20	0,0	0,0

ultimo aggiornamento: 22.05.07

scheda di osvaldo murri - anno 2007