

AssoBirra presenta l'abbinamento "top" dell'estate 2018 La birra lager si sposa con un piatto freddo creato dallo chef Tommaso Arrigoni

Milano, 25 giugno 2018. L'estate è arrivata e con essa la voglia di piatti freddi, leggeri e gustosi che stuzzichino l'appetito, perfetti da abbinare con la birra, la bevanda protagonista della stagione estiva all'italiana. Pensiamo quindi a insalate di farro, capresi, crudi di pesce: pietanze sane e facilmente digeribili, ideali da gustare con un calice di birra fredda, bevanda adatta ai caldi estivi grazie al suo alto contenuto d'acqua (93%) e alla sua ricchezza in sali minerali (soprattutto potassio e magnesio).

Ma qual è la birra più indicata da sorseggiare accanto a pietanze fredde, in riva al mare, tra le vette montane o in città per combattere il caldo delle notti agostane? Indubbiamente una lager, la birra regina indiscussa dell'estate, caratterizzata da una bassa fermentazione e una lunga stagionatura. Questo stile birrario deve la sua denominazione alla bassa temperatura a cui questa birra viene prodotta e conservata (dal tedesco "lager", cantina). Chiara, di media alcolicità, non troppo forte negli aromi e nel gusto.

Per festeggiare l'arrivo dell'estate AssoBirra ha invitato Tommaso Arrigoni, chef stellato del ristorante Innocenti Evasioni di Milano, a creare un piatto freddo da accostare con questo tipo di birra che si candida a diventare l'abbinamento "top" dell'estate. La ricetta di Arrigoni è una sintesi perfetta dell'italianità nel colore e nella creatività degli ingredienti:

Crema di mozzarella con finocchio marinato alla cannella, basilico e limone e lampone disidratato



Un piatto pensato per creare un'esplosione di sapori unica fin dal primo assaggio. Un viaggio tra consistenze, altalene di gusto e scoperte sensoriali da scoprire gustando l'insieme degli ingredienti. Una pietanza rappresentativa dell'italianità a tavola grazie alla mozzarella, resa cremosa e soffice al palato, la cui nota leggermente grassa incontra l'asprezza del lampone disidratato, tocco rosso nel piatto, che gli oppone per acidità e consistenza. Infine, a completare il tricolore arriva il verde del basilico, presente nella marinatura a freddo del finocchio, insieme a limone e un pizzico di cannella. Una creazione che regala agli occhi la bellezza del tricolore e la freschezza genuina dei piatti estivi.

Un piatto il cui bilanciamento di sapori incontra e si sposa perfettamente con il gusto della birra lager: un abbinamento che per colori, ingredienti e sapori si presta a diventare un classico dell'estate 2018.

RICETTA PER 8 PERSONE

Ingredienti

240 gr latte
240 gr panna
20 gr zucchero
45 gr farina
20 gr amido di mais
100 gr tuorlo
700 gr mozzarella di bufala

2 finocchi
600 gr acqua
400 gr zucchero
50 gr cannella in stecca
80 gr zest limone
40 gr basilico
20 gr olio di basilico

q.b. lamponi disidratati
q.b. lamponi freschi
germogli di basilico
q.b. briciole di pan di spezie

Procedimento

Far bollire il latte con la panna e versarlo sui tuorli precedentemente mischiati con lo zucchero, la farina, l'amido, riportare sul fuoco fino a bollore. Fare intiepidire e mixare con la mozzarella fino ad ottenere una crema liscia. Mettere in frigorifero.

Preparare una marinata mettendo in infusione nell'acqua tutti i restanti ingredienti. Passare al colino e fare raffreddare. Tagliare i finocchi in quattro e metterli in un sacchetto da sottovuoto, unire la marinata e sigillare. Lasciare in infusione per una notte.



Scolare i finocchi e tagliarli a petali, sul fondo del piatto posizionare dei ciuffi di crema di mozzarella, i petali di finocchio e guarnire con germogli di basilico, lamponi disidratati, lamponi freschi e briciole di pan di spezie.

AssoBirra dal 1907 riunisce le maggiori aziende che producono e commercializzano birra in Italia che complessivamente coprono più del 90% della produzione di birra nazionale, rappresentano oltre il 65% della birra consumata in Italia, dando lavoro direttamente e con l'indotto a circa 140.000 persone. Rappresenta la casa della birra italiana all'interno di Confindustria e riunisce circa 40 associati tra grandi, medi e piccoli birrifici, insieme con le 2 malterie. AssoBirra svolge per il settore birrario compiti di rappresentanza istituzionale, promozionali e di sviluppo. AssoBirra è anche l'organismo incaricato di valorizzare l'immagine della birra e a questo scopo, oltre a promuovere studi e ricerche su tutti gli aspetti legati al mondo birrario, promuove anche campagne di relazioni pubbliche finalizzate alla crescita della cultura della birra e all'educazione ad un consumo responsabile. www.assobirra.it

Per maggior informazioni:

Competence:

Federica Spinelli	spinelli@compcom.it	02 36747820
Tomaso Bonazzi	bonazzi@compcom.it	02 36747820

AssoBirra:

Andrea Bagnolini	a.bagnolini@assobirra.it	06 5903722
------------------	--	------------