

Prontuario degli abbinamenti

Chi l'ha detto che ad ospiti di riguardo non si possono offrire raffinati abbinamenti gastronomici con birre chiare, brune e rosse? Per chi vuole sperimentare qualcosa di nuovo oltre alla solita "pizza e birra", ecco un primo prontuario per non sbagliare mai accoppiamento

NON SOLO VINO SULLE TAVOLE DEI PALATI PIÙ CURIOSI E RAFFINATI

Versatile e praticamente inesauribile, nell'offrire aromi e gusti diversi, la birra riesce a inventare matrimoni (con carciofi, aceto e cioccolata) lì dove fallisce persino un "veterano" come il vino. Ecco perché, in una società sempre più attenta alla cultura del gusto e della gastronomia, questa bevanda ha saputo conquistare il cuore di un numero sempre più alto di gourmet e di conoscitori, valicando d'un balzo i confini dell'abbinamento italiano più classico. Quello, ça va sans dire, tra la pizza e una bionda e leggera lager. Un abbinamento ormai consolidato, che però può determinare qualche fastidio in quanti hanno problemi di digeribilità, visto il contrasto tra il gusto della birra e il contenuto acido del pomodoro. Per risolvere questo inconveniente qualcuno consiglia anche il gusto "morbido" di una Vienna ambrata o una altbier.

Dalla pizza a piatti più elaborati, sposate invece tranquillamente la vostra lager ad un carciofo, il cui sapore ferroso così particolare è capace di uccidere la stragrande maggioranza dei vini. Vi accorgete che accadrà un piccolo miracolo...

Ecco allora un primo prontuario per non sbagliare mai "accoppiata" – dall'antipasto al dolce – anche servendo una cena con ospiti di riguardo. Chi l'ha detto, infatti, che le cene più importanti devono essere appannaggio del vino? Per essere raffinati e ricercati, con il cibo e con le bevande, la tavolozza di profumi e stili offerta dalla birra è ormai tra le più sofisticate.

Se intendete usare a tutto pasto la vostra birra, tenete invece presente che ne occorrerà una, appunto, di gusto medio. Una ambrata o una pale ale sono forse il compromesso più giusto. Ma andiamo per ordine...

APERITIVI E ENTRÉES: LA BIRRA CON FRUTTI DI MARE E ARAGOSTA

Per un buon aperitivo saranno perfette le lambic belghe (meglio senza frutta) o una delicata leptsner della Germania centrosettentrionale, il cui gusto secco, spiccatamente amaro, può essere colto da un palato non ancora affaticato da portate sostanziose. E ora, le entrées. Prosciutto crudo, uova, maionese e gamberi possono venire felicemente accostati alle lager classiche dall'amaro contenuto.

I frutti di mare: a qualcuno potrà apparire sorprendente, ma anche per i più pregiati di questi è fondamentale e straordinario l'abbinamento con la asciutta Irish stout: super con le ostriche, si



spinge fino all'astice o all'aragosta. Una pils boema andrà benissimo su un sauté di cozze (ma anche su un fritto vegetale) In Belgio, dove le cozze sono cotte nella gueze, sarà lei stessa ad accompagnarle anche nel bicchiere. Il pesce affumicato è straordinario con una bitter londinese o con una doppelbock. Le insalate chiedono invece lager leggerissime.

PRIMI PIATTI: C'È LA RISPOSTA "GIUSTA" ANCHE PER L' "AMATRICIANA"

La scelta varia ovviamente in funzione del condimento. E se con la pasta prevale il pomodoro, vale quanto detto più su per la pizza. Ma andiamo al dettaglio. Le zuppe di legumi sono perfettamente a loro agio con le rosse irlandesi, ma non va male neppure una lager aromatica. Risotti e minestre chiedono a loro volta chiare aromatiche più corpose (le "speciali" italiane, ad esempio, o le olandesi, sorprendenti con un risotto alla milanese). Virate verso le strong lager se nei vostri piatti sono presenti sapori decisi come verza o salsicce. Verso una birra chiara corposa dopo un sugo "grasso", tipo 'amatriciana', e una sostanziosa bière de garde francese per un altrettanto sostanzioso piatto di pasta al ragù.

SECONDI DI PESCE: ARROSTO, IN UMIDO MA ANCHE IN AGRODOLCE

Il pesce: la pils bavarese, non troppo amara, va con piatti di mare leggeri. Una lager leggera farà buone nozze con pesce arrosto o a i ferri. I pesci in umido preferiranno per compagna un'ambrata ben maltata. Per affumicati e zuppe, vale quanto detto più su. Ma ricordate soprattutto che una birra di medio corpo non teme l'accostamento all'agrodolce, e "regge" dunque senza problemi piatti di pesce (il saor, per tutti) che un sommelier avrebbe difficoltà ad abbinare.

SECONDI DI CARNE: L'INEDITO MATRIMONIO CON LA "FIORENTINA"

Carni bianche: pollo e tacchino non troppo salsati vanno d'accordo con lager e pilsner. Per il coniglio alla cacciatore consigliamo invece una pale ale. In generale, le ale, anche brown, sono qui a loro agio. Per le carni rosse, invece, sarà preferibile il gusto più deciso di una belga, più alcolica e strong, o di una scotch ale (provatela con la classica bistecca alla fiorentina). L'agnello trova partner ideali nelle inglesi dalla luppolatura marcata, mentre la weisse bavarese sembra nata per valorizzare al massimo il gusto della carne di maiale.

I FORMAGGI: UNA "SFIDA" RACCOLTA DALLE GRANDI BIRRE

Sui formaggi, alcune birre si esaltano addirittura. Sono ovviamente quelle più saporite, degne dei loro "competitori". Le doppelbock con brie e italiani di media stagionatura, le trappiste con formaggi piccanti o maturi pecorini di fossa. Ma con i bleu e gli erborinati più classici potrete sfoderare le possenti, avvolgenti barley wine o malt liquor, ad altissima – rispetto alle birre medie – gradazione, fino a 10 gradi alcolici.

I DESSERT: GLI ABBINAMENTI CON TORTE DI FRUTTA E CIOCCOLATO



Capitolo a parte meritano i dessert. Scegliete kriek o framboise bruxellesi per torte e dolci di frutta. E sulla cioccolata e i dolci correlati provate la sorprendente voluttà di cream stout britanniche o di una scotch ale molto alcolica.

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