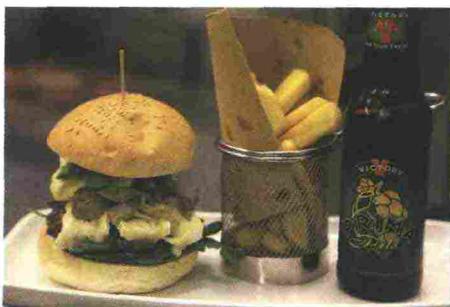
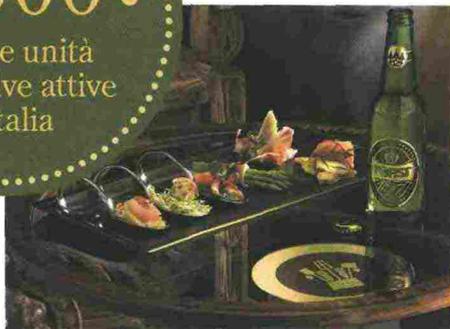


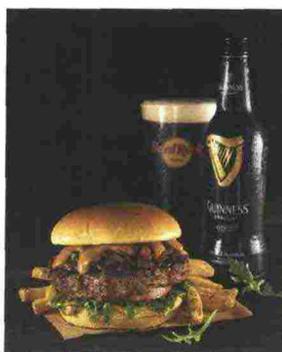
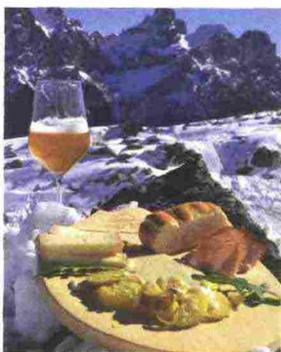
BIRRA & CO.

Proporre abbinamenti mirati PER VALORIZZARE LE SPECIALITÀ

Microbirrifici
1.000
sono le unità
produttive attive
in Italia



Sopra, Forst 1857 con finger food di verdure e speck; hamburger Carciofi & Camembert con Prima Pils Victory. Sotto, Staiòn con tagliere dolomitico; Guinness Irish Stout con Bacon Cheeseburger



Per il gusto "leggero" le chiare sono facilmente abbinabili agli snack, come quelli da aperitivo. Le specialità, invece, più alcoliche e di gusto più intenso per tostatura del malto o aromatizzazioni, richiedono invece maggiore attenzione per l'abbinamento. Il tema sta ricevendo impulso dal successo dei prodotti di territorio, industriali (come le sei Birra Moretti Le Regionali) e artigianali. I birrifici artigianali italiani hanno infatti raggiunto quota mille unità produttive, con una produzione di 450mila hl/anno e una quota consumi arrivata al 3% (fonte Unionbirrai-BerAttraction/RiminiFiera).

Riportiamo di seguito alcuni abbinamenti particolari sul tema specialità&food. Lungo le piste delle Dolomiti, l'evento HappyCheese organizzato dalla locale Apt (sanmartino.com) ha visto la morbida Alta Vienna e l'agrumata Staiòn (birrificiobionoc.com) accompagnata con taglieri di salumi locali (speck, luganega, lardo) e formaggi di malga Dop (Trentingrana, Asiago, Puzzone di Moena), insieme con fettine di mele e miele di castagno. In Alta Badia Birra Forst ha richiamato al Rist. Hubertus (San Cassiano, Bz) vari chef mondiali con l'iniziativa Care's per la gastronomia sostenibile; presentati finger food a base di verdure (crauti, asparagi, crescione, porro) e salumi (speck) con l'intensa Forst 1857. A partire dalla festa di San Patrizio (17 marzo), presso gli Hard Rock Café di Firenze, Roma e Venezia è entrato in lista il Bacon Cheeseburger aromatizzato a Guinness Irish Stout e Jameson Irish Whiskey in abbinamento alla storica nera torrefatta (handrock.com). A Milano il beer restaurant Sloan Square ha arricchito l'offerta degli hamburger con Carciofi & Camembert insieme con la luppolata tedesca Prima Pils Victory (sloansquare.it). ★

RODOLFO GUARNIERI
rodolfo.guarnieri@newbusinessmedia.it

