

FOCUS 4: cibo e birra... a 40°**QUANDO IL GUSTO INCONTRA LA LEGGEREZZA
GUIDA AGLI ABBINAMENTI ESTIVI CON LA BIRRA**

Versatile, eclettica e spumeggiante, la birra è una **compagna ideale per esaltare ogni abbinamento gastronomico**. Anche e soprattutto **d'estate**, quando il caldo ci fa scegliere **cibi più leggeri**. Piccola guida firmata AssoBirra per la "sopravvivenza gastronomica" dei 4 italiani su 10 che la ritengono ideale per le cene a casa o in giardino durante la bella stagione.

La ricerca ISPO ci dice che nel frigo degli italiani **verdure** (e birra) non mancano mai. Una convivenza che diventa matrimonio perfetto con tanti **contorni e antipasti**: è il caso di una **insalata di pomodori e rucola** e una versatile lager, che ne media la ferrosità. Mentre il tradizionale **pinzimonio di verdure** è ideale con una Pils. E che dire di un classico come l'**insalata caprese**? Per questo freschissimo e gustoso connubio di mozzarella, pomodoro fresco e basilico, ci vuole la fresca pulizia di una analcolica.

Tra i primi, una Lager leggera si abbina perfettamente con una **insalata di riso** o un **couscous freddo vegetale**. Ma anche con le **pennette con scampetti e zucchine** o le **trofie al pesto**. E una chiara più intensa come una pils esalta la **pasta al tonno con capperi, olive e peperoncino**.

A proposito di pesce, la birra è sorprendente protagonista anche con la cucina marinara italiana. Per esempio, un antipasto di mare come una **tartare di tonno** o di **pesce spada su letto di lattuga** "chiama" una lager leggera o, addirittura, una birra analcolica. Una schiumosa blanche accarezzerà il gusto di una fresca **insalata di mare** e il carattere più aspro di una Weizen è adatto a preparazioni più ricche e saporite come un secondo piatto a base di **salmone**. Mentre per sostenere il gusto più deciso del **pesce spada alla palermitana**, di una **grigliata mista di pesce e crostacei** o di un primo sfizioso come la **pasta con vongole e ceci**, serve la nota più decisa e maltata di una bock rossa. Ma è l'universo delle classiche birre chiare, Lager e Pils, a sposarsi meglio con le più popolari preparazioni di pesce: dai sapori morbidi di una **spigola bollita** o di un'**orata al forno**, fino al **pesce all'acqua pazza**. Il maggior corpo delle Pils è eccellente con il pesce di lago o con la **frittura di calamari e gamberi**. Mentre birre ad alta fermentazione come le Pale Ale trovano un'ottimo equilibrio con i **calamari in guazzetto** o il **polpo con patate**.

Ma una buona birra si sposta bene anche con un altro grande classico delle tavolate estive come il **tagliere di salumi**. Le weizen si sposano meglio con prosciutto cotto, mortadella e speck; le Pils sorprendono con prosciutto di parma e culatello, mentre le lager conquistano se abbinate con la coppa o il salame tipo Felino.

Dai salumi ai **formaggi**, ecco che mozzarella di bufala e caciotta di pecora vogliono una Lager, stracchino e crescenza chiamano la blanche, mentre una weizen dà il suo meglio se accompagnata alla ricotta o alla burrata. Salendo di intensità di profumi e di stagionatura, il parmigiano reggiano ha bisogno di una Bock rossa, mentre solo una Ale, nelle sue versioni Scotch, Bitter e Strong, può reggere il confronto con caciocavallo, provola affumicata e pecorino romano.

Per info ufficio stampa AssoBirra

Roma

Matteo de Angelis – 06.44160834 – 3346788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it
Simone Silvi – 06.44160881 – 3351097279 – s.silvi@inc-comunicazione.it

Milano

Eugenia Montanaro – 02.8900870 – emontanaro@eidos.net