



# Quando la Birra incontra i Crudi

I venerdì della Birra

*Nei ristoranti dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, riuniti sotto il motto "talento e passione", torna l'appuntamento con "I venerdì della Birra", la manifestazione realizzata dai JRE Italia e AssoBirra. Il successo dello scorso anno ci ha infatti dimostrato che questa pionieristica iniziativa rispondeva ad una tendenza in atto nel mondo della tavola: la scoperta delle infinite varietà di stili e gusti della birra e la sua versatilità nell'accompagnare qualsiasi piatto della cultura gastronomica nazionale e internazionale.*

*Il "fenomeno birra" infatti è oggi in pieno sviluppo. Aumentano i luoghi del gusto che propongono una carta delle birre sempre più variegata (e i JRE sono stati tra i primi a muoversi in questa direzione). Si moltiplicano i consumatori attenti e curiosi che la cercano al ristorante, apprezzandone il sapore e le potenzialità d'abbinamento con le pietanze più raffinate e meno ovvie. E si conferma il testa a testa tra birra e vino nei pasti fuori casa dei giorni feriali, con la novità che quest'anno il confronto si estende anche al week-end.*

*Se quindi fino a qualche tempo fa la nostra idea sarebbe stata considerata fuori dagli schemi, eccoci invece oggi pronti per un'altra emozionante provocazione, dedicata a far conoscere e sperimentare un nuovo abbinamento gourmand di questa bevanda, quello con i crudi. Ma perché questa scelta? Il*

## I venerdì della Birra

*“crudo” è una filosofia gastronomica oggi sempre più di tendenza nel nostro Paese, sia tra i frequentatori dei ristoranti sia nel mondo degli addetti ai lavori. E la birra, grazie ai suoi tanti stili e al suo gusto particolare, che non sovrasta i sapori dei piatti che accompagna, è un partner perfetto per tutte le pietanze “nude e crude”. Quale migliore associazione poteva quindi esaltare di più l’infinito universo di sentori, colori, aromi della birra, e al tempo stesso, valorizzare a pieno l’apporto creativo dello chef?*

*Abbiamo colto la sfida: nei nostri ristoranti, dal 19 settembre al 17 ottobre, vi proponiamo 11 etichette di birra da degustare con le nostre creazioni crude. E dunque, eccoci qui, ancora una volta in prima linea per soddisfare le esigenze del pubblico, cercando di continuare a sorprenderlo con gusti inediti e nuove idee... E sempre, non dimenticate, di venerdì!*



**Presidente JRE**

*Marco Bistarelli*

## **BIRRA E CRUDI, UN MATRIMONIO IDEALE**

Che sia al ristorante, in pizzeria, al sushi bar o nei locali dell'aperitivo, il crudo ormai, anche in Italia, la fa dovunque da padrone, malgrado il fascino per tutto ciò che è "pura materia prima" sia un fenomeno recente nella nostra cultura gastronomica. Tartare, marinate, carpacci, sushi, sashimi e ceviche sono sempre più presenti nei menù dei ristoranti, non soltanto etnici, ma anche del nostro Paese. L'influenza della cucina giapponese, basata su ingredienti freschissimi e poco lavorati, ha infatti aperto la strada a una nuova tendenza gourmande che, negli ultimi vent'anni, si sta diffondendo sulle tavole di tutta l'Europa. Due le principali tradizioni di crudi: quella orientale e asiatica, caratterizzata da spezie secche o fresche, curry e salse di grande sapidità e quella mediterranea, in cui le pietanze sono condite con olio d'oliva, limone o aceto ed erbe aromatiche.

La birra, nella sua molteplicità di stili e tipologie, aromi e sapori, è perfetta per abbinarsi al variegato universo dei crudi, grazie al suo gusto non prevaricante. Basta scegliere quella giusta. Ma come? Ecco alcuni suggerimenti, tra cui il più importante: imparate presto a fare da soli.

### **Gli abbinamenti**

## DAL SUSHI FINO AL CARPACCIO DI MANZO, MILLE E UNA POSSIBILITÀ DI ABBINAMENTO

La prima interessante relazione tra crudo di pesce e birra viene dal Giappone, con l'abbinata vincente "Sushi e **Analcolica**". Secondo invece le migliori tradizioni anglosassoni, le birre scure come le **Ale** sono ideali con le ostriche e con i frutti di mare in genere. Scendendo verso il Mediterraneo scopriamo che una fresca bière **Blanche** è un accompagnamento ottimo per i carpacci di pesce bianco (come la spigola, l'orata e la ricciola), anche se leggermente speziati, o per i crostacei crudi conditi con un solo filo d'olio. Il miglior connubio per i pesci molto grassi come il salmone (che siano conditi al momento di essere serviti, o marinati in modo non troppo invasivo) è con una **Weizen**; le **Lager** meno alcoliche, d'altro canto, si abbinano bene a sapori più netti ma non troppo grassi: provatele con una tartare di tonno o di pesce spada e un'insalatina di lattuga.

Spostandoci sul fronte delle carni troviamo la **Pils** come moglie ideale per un carpaccio di manzo. Il luppolo è una buona soluzione anche per qualche salame delicato, mentre dovremo ricorrere ad una più alcolica **Bock** per il

saporito salame ungherese e i suoi cugini italiani come speck, prosciutto toscano o cinghiale. Per un prosciutto crudo dolce e non troppo stagionato è invece necessaria la carezza delicata di una **Lager**. Un abbinamento davvero riuscito. Una birra più corposa come una Bitter **Ale** può infine affiancare carne salada e carni marinate dal sapore più dolciastro.

### **DALLE CRUDITÉS VERDI AL MONDO DEI FORMAGGI, INCONTRI PIENI DI GUSTO**

Ma il mondo del crudo non è solo “animale”: una delle tendenze più recenti riguarda infatti le verdure. Il crudo offre possibilità interessanti sul fronte del pinzimonio, delle insalate e delle crudità in genere. Qui **Analcoliche**, **Lager** e **Pils** dominano, perché sono in grado di contrastare le note “verdi” e in qualche caso amare dei vegetali. La **Pils** in particolare è perfetta con tutti i piatti a base di verdure crude e croccanti, come un’insalatina di carciofi crudi tagliati finemente e conditi con una leggera vinaigrette o con l’ottimo e tradizionale pinzimonio di verdure. Una **Ale** va invece con una ricca insalata, pere e frutta secca, condita con aceto balsamico tradizionale. L’universo dei crudi si completa infine con il mondo dei formaggi, una delle

#### **Gli abbinamenti**

---

più piacevoli combinazioni di abbinamento per la nostra bevanda. E qui, fatta eccezione per mozzarella e ricotta, che chiamano rispettivamente una **Lager** e una **Blanche**, tendenzialmente le scelte migliori sono quelle da fare sul fronte delle birre più “muscolose”. Se infatti per le caciottine e le robiole va ancora bene una **Lager**, per pecorini e parmigiano ci vuole una **Bock**, mentre per i piccanti e gli stagionati è perfetta una **Ale**.

### **UNA REGOLA D'ORO PER COMINCIARE A GIOCARE CON GLI ABBINAMENTI**

Insomma nel territorio sconfinato della “materia prima assoluta”, fatto di aromi e sapori particolari, le variabili per trovare il matrimonio ideale tra una birra e un piatto di crudo sono infinite. Come bussola per orientarvi ricordate questo semplice principio: preparazioni più delicate chiamano birre più leggere, mentre piatti più importanti vogliono birre dal sapore più rotondo e persistente. In altre parole, fate in modo che la corposità del sapore del piatto non prevarichi la birra e viceversa. Ma soprattutto non dimenticate che si tratta pur sempre di un gioco cui dedicarsi con passione e spirito di sperimentazione. E adesso tocca a voi, buon divertimento.

# Analcolica



## **MORETTI ZERO**

Birra a bassa fermentazione, con aroma intenso, corpo leggero, frizzantezza equilibrata. Gusto bilanciato ed aromatico, piacevole da bere.

0,05% vol, temperatura consigliata tra 4° e 6° C.

Le undici birre



# Analcolica



## **TOURTEL**

---

Birra 100% puro malto, colore dorato, aroma di luppolo, schiuma abbondante e persistente. Gusto pieno e rinfrescante.

0,5% vol, temperatura consigliata tra 4°e 6° C.

---

# Ale

## DOPPIO MALTO CHIARA



### **THESEIANER PALE ALE**

Birra ad alta fermentazione, dal colore giallo oro.  
Gusto rotondo e articolato, profumo fruttato.

6,5% vol, temperatura consigliata tra gli 8° e i 10° C.

Le undici birre

# Blanche

RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



## HOEGAARDEN

Birra di frumento ad alta fermentazione, non filtrata, dal colore biondo velato. Gusto amabile, fresco e dissetante, armonizzato con coriandolo e bucce d'arancia secche.

4,9% vol, temperatura consigliata tra gli 8° e i 10° C.

# Bock

## DOPPIO MALTO AMBRATA



### **FORST SIXTUS**

Birra a bassa fermentazione. Gusto vellutato, con marcato sentore di malto e note calde di caramello tostato e speziato. Profumo intenso di malto tostato.

6,5% vol, temperatura consigliata tra i 10° e i 11° C.

Le undici birre

# Bock

## DOPPIO MALTO AMBRATA



### **MORETTI LA ROSSA**

Birra a bassa fermentazione prodotta utilizzando una speciale qualità di malto d'orzo, essiccato e torrefatto, che le dona un gusto pieno di malto caramellato e aroma intenso con toni speziati.

7,2% vol, temperatura consigliata tra i 6° e gli 8° C.

# Lager



## **BIRRIFICIO ANGELO PORETTI - CHIARA ORIGINALE**

Birra a bassa fermentazione dal corpo leggero, aspetto limpido e colore paglierino. Gusto equilibrato, con note aromatiche fruttate che ne addolciscono l'amaro moderato. 5% vol, temperatura consigliata tra i 6° e gli 8° C.

Le undici birre

# Lager

## DOPPIO MALTO CHIARA



### **MENABREA 150° ANNIVERSARIO STRONG**

Birra a bassa fermentazione. Colore giallo oro carico, corpo strutturato e sentore amaro moderato. Gusto orientato ad un lieve e delicato amaro dall'aroma di luppolo e cereale.

6,5% vol, temperatura consigliata tra i 6° e gli 8° C.

# Pils



## **BECK'S**

Birra a bassa fermentazione a base di malto. Gusto fresco ed equilibrato, con un retrogusto piacevolmente amaro dal carattere deciso.

5,0% vol, temperatura consigliata tra i 4° e i 6° C.

Le undici birre



# Pils



## **PILSNER URQUELL**

---

Birra a bassa fermentazione dal colore dorato. Gusto pieno e intensamente luppolato, caratterizzato da un tenore elevato di amaro.

4,4% vol, temperatura consigliata di 7° C.

---

# Weizen



## **TUCHER HEFE WEIZEN**

Birra ad alta fermentazione. Colore biondo chiaro, naturalmente torbida per il lievito e le proteine del frumento. Gusto amaro delicato, appena percettibile. Frizzantezza vivace.

5,2% vol, temperatura consigliata tra i 4° ed i 6° C.

Le undici birre

# GLI ABBINAMENTI DA PROVARE

## ANALCOLICA

- sushi
- sashimi
- crudités vegetali

## ALE

- insalate con frutta secca e balsamico
- frutti di mare, ostriche
- carne salada, carni marinate

## BLANCHE

- carpacci di pesce bianco
- crostacei crudi
- ricotta

## BOCK

- insaccati importanti
- parmigiano, pecorini stagionati

## LAGER

- insalate verdi, crudités
- tartare di tonno e pesce spada
- mozzarella, caciotta, robiola

## PILS

- carciofi crudi
- carpaccio di manzo
- insaccati leggeri

## WEIZEN

- pesci grassi
- salmone

birra  
gusto  
naturale



AssoBirra sostiene il consumo responsabile di birra