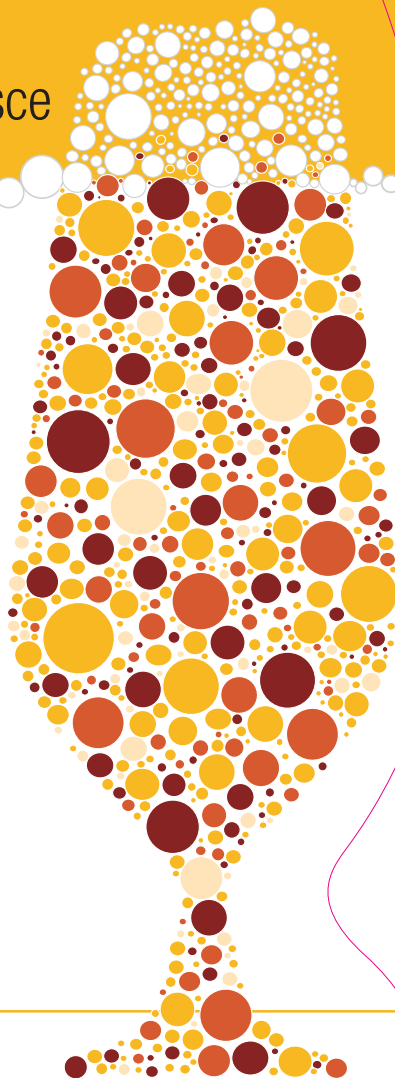


Quando la Birra incontra il Pesce



I venerdì della Birra

“I venerdì della birra: quando la Birra incontra il Pesce” è la naturale prosecuzione di una collaborazione avviata lo scorso anno tra i Jeunes Restaurateurs D'Europe e Assobirra, con l'intento di portare a conoscenza dei frequentatori dei ristoranti le infinite varietà di stili e gusti della birra e la sua versatilità nell'accompagnare i piatti più diversi della cucina italiana e internazionale.

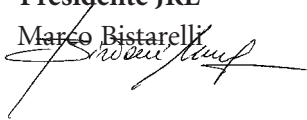
Un obiettivo che sentiamo di aver raggiunto in pieno, visto che la birra è oggi sempre più di tendenza nei ristoranti italiani: basterebbe l'esperienza personale di chi li frequenta con una certa costanza. Ma a riprova del fatto che qualcosa sta cambiando in favore della birra ci sono anche i risultati dell'ultima ricerca AC Nielsen sui consumi extradomestici e dell'indagine Makno 2007 “Gli italiani e la birra”: nei pasti fuori casa la birra si confronta oramai, è questa la novità, da pari a pari con il vino. C'è un crescente interesse per gli abbinamenti con i cibi gourmand: 4 italiani su 10 la considerano una presenza familiare al ristorante e sarebbero anche curiosi di esplorare l'universo dei matrimoni possibili con piatti semplici e raffinati a base di pesce.

All'abbinamento birra e pesce, dunque, che fino a qualche anno fa sarebbe stato considerato semplicemente un'eresia, abbiamo voluto dedicare l'iniziativa di quest'anno.

Nello spirito europeo dell'Associazione non abbiamo fatto fatica a trovare spunti per combinare il pesce, nella sua accezione mediterranea, con le diverse caratteristiche delle 10 birre che proponiamo nella carta che troverete nei nostri ristoranti. Ci siamo guardati intorno e abbiamo trovato ispirazione nell'esperienza e nella cultura dei nostri colleghi europei, come anche nelle diverse preparazioni di pesce di casa nostra: dal fritto, tipicamente italiano, perfetto da sempre con la birra, alle zuppe, agli affumicati di origine più nordeuropea, ma che oggi sono entrati a pieno titolo nella ristorazione italiana e che trovano in certe birre una compagna davvero interessante.

Presidente JRE

Marco Bistarelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Bistarelli', written over the printed name.

BIRRA E PESCE ISTRUZIONI PER L'USO

Visto da noi italiani l'abbinamento birra-pesce può risultare ostico e curioso, ma è invece qualcosa di assolutamente tradizionale, e anche molto affascinante. Attraverso un viaggio virtuale per il Vecchio Continente si possono, infatti, scoprire abbinamenti consolidati tra birra e mondo ittico.

Il primo che viene in mente è sicuramente quello fra ostriche e Stout, presente in Irlanda, ma anche in altre parti del Nord Europa come Germania, Belgio e Olanda. Molte volte, questo matrimonio si allarga ai crostacei: aragoste, scampi, astici e gamberi, soprattutto nel mondo anglosassone, dove sono spesso serviti insieme alle birre scure.

In Belgio è abitudine degustare le cozze, preparate nelle più svariate declinazioni, spesso accompagnandole alle birre profumate per cui questo Paese è famoso. Ad ogni ricetta la sua birra: birre leggere con le cozze al vapore, più forti e dal gusto più marcato per preparazioni in umido.

Un salto lontano, infine, per scoprire che in Giappone l'abbinamento birra e pesce è molto diffuso. Per quanto riguarda la tradizione dei crudi, molto forte in questo Paese, la birra deve essere più morbida e dal gusto alcolico meno invasivo.

BIRRA, GLI ABBINAMENTI DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA

Anche la nostra tradizione mediterranea è in grado di creare matrimoni d'elezione con la birra. La prima regola è che la forza della birra, sia di sapore che di grado alcolico, deve essere proporzionata al tipo di piatto che andremo a servire.

Con dei bolliti di pesce o con delle insalate di mare molto leggere, andrà servita una **Blanche**, la leggera bianca belga. Se invece iniziamo con delle tartine a base di pesce affumicato come salmone, trota o spada, è da provare l'abbinamento con una **Weizen**, la grande birra di grano tedesca.

Una **Strong Lager Doppio Malto Chiara** sarà da preferirsi invece nel caso degli antipasti in cui sono presenti salse, come il salmone con la

maionese o i gamberetti in salsa rosa. Mentre una **Pale Ale** potrà andare a nozze con una pepata di cozze, e più in generale, con tutti i sauté di molluschi.

Anche per i primi piatti dobbiamo fare delle differenze. Preparazioni complesse come un caciucco o altre zuppe di mare, o addirittura delle seppie in nero con la polenta, necessitano di una birra di spessore, dal retrogusto leggermente amaro, come una **Belgian Strong Ale rifermentata in bottiglia**. Perfetta con tutte le cotture in umido, più in generale.

Per zuppe più delicate, soprattutto se in bianco, bisognerà abbassare il tenore alcolico ricorrendo ad una **Lager Cruda**.

Con un primo piatto asciutto come un risotto di pesce o uno spaghetti ai frutti di mare in bianco, si può provare una **Bock Doppio Malto Chiara**, ma attenzione al prezzemolo. Un altro tipo di **Doppio Malto**, come una **Bock Ambrata**, sarà adatta per preparazioni, anche servite come piatto unico, a base di baccalà o stoccafisso.

UN MATRIMONIO IDEALE? CON IL PESCE FRITTO

Quello con il fritto poi, monumento della cucina italiana di mare, è il vero grande abbinamento con la birra. Sicuramente la scelta deve andare per birre che bilancino l'oleosità del fritto con una nota di freschezza acida e con un'effervescenza leggermente marcata.

Se il nostro fritto è molto delicato, come nel caso della frittura di paranza, andrà bene una **Lager**. Se il fritto prevede gusti più accesi, per esempio un fritto di calamari, si potrà provare anche una **Pils**.

I secondi piatti spesso sono preparazioni in cui il gusto del pesce deve essere predominante. Ecco quindi che una **Lager Cruda**, più leggera, si unirà perfettamente con i pesci al forno non troppo conditi o con le preparazioni in crosta di sale.

Per le cotture alla griglia, soprattutto se di pesce molto saporito o addirittura di crostacei, possiamo osare un po' di più: una birra a bassa fermentazione come una **Bock Doppio Malto Chiara** potrà andare benissimo.

La griglia inserisce veri e propri elementi legati al fuoco nei sapori presi in considerazione, pertanto l'abbinamento non può non tenerne conto.

È UN GIOCO, NON PRENDIAMOLO TROPPO SUL SERIO

Come si vede sono molteplici le declinazioni del matrimonio birra e pesce; la raccomandazione principale è quella di non dover stupire a tutti i costi, servendo per esempio una Strong Ale con un crudo di spigola, o un'Abbazia con un'orata al forno. Ricordiamoci sempre che il pesce, nella sua semplicità e delicatezza, è un ingrediente da trattare con la massima attenzione anche e soprattutto per quanto riguarda gli abbinamenti. Così come condimenti, tempi di cottura, stagionalità e provenienza del pesce possono cambiare un po' le carte in tavola.

Non ci resta che provare e riprovare, consapevoli che il gioco dell'abbinamento può aumentare il piacere della tavola e che la birra può per questo aprirci qualche sconosciuta frontiera. Ma resta un gioco, e non una scienza, e come tale vale la pena di viverlo intensamente, senza però prenderlo troppo sul serio.

GLI ABBINAMENTI DA PROVARE

BLANCHE

- crudi di pesce (pesce bianco e crostacei)
- bolliti di pesce
- insalate di mare

WEIZEN

- sogliola alla mugnaia
- pesci affumicati non troppo grassi

LAGER CRUDA

- marinati leggeri
- pesce bianco al forno/al sale - brodetti

LAGER

- fritti (paranza)
- crudi di pesce (spada/tonno)
- pesce bianco al forno/al sale

PILS

- fritti (calamari e gamberi)
- sarde a beccafico
- risotti

PALE ALE

- sauté di molluschi
- insalata di polpo

BOCK DOPPIO MALTO AMBRATA

- baccalà/stoccafisso mantecati, fritti o in guazzetto

BOCK DOPPIO MALTO CHIARA

- primi piatti di pasta e pesce (molluschi)
- pesci e crostacei alla griglia
- molluschi (cozze) gratinati

BELGIAN STRONG ALE

RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA

- umidi dal sapore deciso (zuppe di pesce/cacciucco)
- calamari ripieni
- pesce di lago in preparazioni sapide

STRONG LAGER

DOPPIO MALTO CHIARA

- pesci grassi in salsa (salmone e maionese)
- pesce spada alla siciliana

Belgian Strong Ale

RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA



DUVEL

Birra ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, dal colore chiaro opalescente.

Gusto delicato, pieno e sottilmente luppolato.

8,5% vol, da servire ad una temperatura tra 6° e 10° C.

Blanche



HOEGAARDEN

Birra di frumento ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, non filtrata, dal colore biondo velato. Gusto amabile, fresco e dissetante, armonizzato con coriandolo e bucce d'arancia secche. 4,9% vol, da servire ad una temperatura di 4° C.

Bock

DOPPIO MALTO CHIARA



PERONI GRAN RISERVA

Birra a bassa fermentazione dal colore giallo intenso/oro. Gusto pieno e leggermente amaro, risultato di una selezione di pregiate varietà di malto e di luppolo aromatico. 6,6% vol, da servire ad una temperatura tra 6° e 8° C.

Bock

DOPPIO MALTO AMBRATA



BOCK ROSSA

Birra a bassa fermentazione prodotta con malto di tipo "monaco", dal corpo rotondo e consistente un aroma di cereale tostato, caramello e liquirizia.

6,5% vol, da servire ad una temperatura tra 8° e 10° C.

Lager



THERESIANER PREMIUM LAGER

Birra a bassa fermentazione dal colore giallo paglierino carico, caratterizzata da grande morbidezza e da sensazioni gustative dolci e amare molto ben equilibrate.

4,8% vol, da servire ad una temperatura tra 6° e 8° C.

Lager Cruda



JENNAS

Birra a bassa fermentazione non pastorizzata dal colore dorato e dal corpo leggero.

Gusto moderatamente amaro, sapore intenso, con un fine aroma di luppolo.

4,9% vol, da servire ad una temperatura di 5° C.

Pale Ale



THERESIANER PALE ALE

Birra ad alta fermentazione dal colore giallo oro.
Gusto rotondo e articolato, profumo fruttato.
6,5% vol, da servire ad una temperatura tra 8° e 10° C.

Pils



PILSNER URQUELL

Birra a bassa fermentazione dal colore dorato.

Gusto pieno e intensamente luppolato, ben bilanciato dalla presenza di un residuo zuccherino che la rende ben equilibrata.

4,4% vol, da servire a una temperatura di 7° C.

Strong Lager

DOPPIO MALTO CHIARA



CARLSBERG ELEPHANT

Birra a bassa fermentazione di solo malto d'orzo, dal colore giallo oro con riflessi aranciati. Gusto amaro caramellato, arricchito da note fruttate e dall'inconfondibile fragranza del malto. 7,2% vol, da servire a una temperatura tra 7° e 8° C.

Weizen



FRANZISKANER HEFE WEISSBIER HELL

Birra di frumento dal colore chiaro naturalmente velato.

Gusto frizzante, piacevolmente amarognolo, acidulo e fruttato, dall'aroma floreale e speziato.

Particolarmente leggera, rinfrescante e dissetante.

5,0% vol, da servire a una temperatura tra 6° e 7° C.



Assobirra sostiene il consumo responsabile di birra