

LA GUIDA DEI RISTORANTI DELL'ESPRESSO IN COLLABORAZIONE CON ASSOBIIRRA LANCIANO L'INIZIATIVA I MENÙ MEDITERRANEI ALL'INSEGNA DELLA BIRRA

50 locali segnalati nell'ultima edizione della celebre guida come "Tavole della birra" aderiscono all'iniziativa che dal 20 aprile a fine maggio li porterà a presentare al pubblico dei menù in omaggio al mangiare "mediterraneo" in abbinamento con la bevanda sempre più apprezzata dai gourmet.

I 6 migliori menù - giudicati dall'Espresso - verranno premiati in occasione della presentazione dell'edizione 2010 della Guida, decretando un supervincitore: "La tavola della birra dell'anno 2010"

È l'ultimo capitolo che arricchisce l'avventura della birra nella ristorazione di qualità e apre nuovi scenari del gusto e dell'abbinamento all'insegna dell'italianità: **per un mese, dal 20 aprile a fine maggio, 50 locali segnalati nella Guida Espresso** proporranno alla loro clientela – dal Nord al Sud d'Italia - uno speciale **menù degustazione di 3 portate all'insegna della birra e della mediterraneità**. Una iniziativa che appena 5 anni fa sarebbe sembrata impossibile da concepire... L'iniziativa, denominata **"Menù mediterranei nelle Tavole della Birra"**, nasce dalla collaborazione tra **AssoBirra – Associazione degli Industriali della Birra e del Malto** e la **Guida Espresso dei Ristoranti d'Italia**, la veterana tra le guide gastronomiche italiane, che nell'edizione 2009 ha per la prima volta fotografato la tendenza birra dedicandole una sezione speciale denominata **"Le Tavole della Birra"**: definizione calzante che include **200 eterogenei luoghi del gusto** italiano in cui la parola d'ordine è il **buon mangiare in abbinamento a birre di qualità**.

Le tavole della birra si trovano soprattutto in provincia, ma fanno tendenza anche nelle grandi città e spaziano dalla trattoria moderna al *concept store*, al *wine & beer bar*, fino alle enoteche che hanno aperto le porte alla beer philosophy. E, naturalmente, includono anche i grandi ristoranti già presenti in Guida (anche con punteggi molto elevati) a caccia di nuove frontiere del bere bene e di qualità.

Partendo da questo primo "censimento" la **Guida Espresso ha lanciato l'idea di un concorso al quale hanno risposto 50 locali che parteciperanno all'iniziativa dei "menù mediterranei"**, un appuntamento in linea con la filosofia dell'Espresso che si propone di esplorare il territorio d'incontro tra la nuova cucina italiana (la cui creatività è radicata nelle cucine regionali e nella rielaborazione dei prodotti e delle ricette del territorio) e la birra, prodotto mediterraneo oggi sempre più di tendenza.

Esperti, gourmet o semplici curiosi che vogliono approfittare di questo appuntamento per avvicinarsi alla birra all'insegna della convivialità, della moderazione e del piacere, potranno consultare **la lista dei ristoranti partecipanti e dei menù proposti nel sito www.birragustonaturale.it**. Sarà l'occasione per riscoprire in una nuova luce i piatti "indigeni" della tradizione regionale, o provare e sperimentare nuovi gusti e sapori con questa bevanda naturale e moderatamente alcolica, protagonista di corsi e degustazioni, compatibile con la dieta mediterranea e il concetto di sana e corretta alimentazione.

Alcuni esempi? Potremmo iniziare con un creativo omaggio al più classico degli abbinamenti della birra, la "Pizza Margherita" di gamberi rossi siciliani con Burrata e Pomodoro aromatico, proposta con una leggera Pils. Un'alternativa mediterranea, ma più strutturata, vede la birra nel piatto e nel bicchiere, con una proposta di pesce crudo e birra Stout, con Ostrica Belon 000 e tris di tartare di pesce con vinaigrette e gelatina di Birra Stout

Tra i primi, ci sono i vermicelli di farina di mais con ragu' di triglie su pennellata di nero di seppia, abbinati a una delicata Blanche, o una più "semplice" pasta con scampi e carciofi, la cui acidità ferrosa viene pulita perfettamente da una Pils.

Tra i secondi di pesce, intriga l'abbinamento di una Weizen di frumento con la Rana pescatrice avvolta nel guanciaie con asparagi freschi, mentre le carni aprono a sapori più forti di una Tagliata di Chianina ai 3 Sali con Fagiolo Zolfino del Pratomagno e Olio di Cultivar Taggiasca, in abbinamento con una Belgian Ale, oppure all'agrodolce di un Filetto d'agnello appena scottato con salsa di liquirizia, lardo di Moncalieri e pere brasate, sposato con una Porter. Mari, monti e... quinto quarto nelle animelle di vitello in crosta di erbe con gambero rosso scottato, asparago e composta di pomodorini verdi, in abbinamento con la classica Lager E che dire di un classico rielaborato dalla tradizione romana come le costolette di abbacchio "a scottadito", con battuto rustico di pomodori freschi e fonduta di Cacio di Morolo, stavolta assieme a una bock doppio malto rifermentata in bottiglia?

Per chiudere, si potrebbe scegliere il classico contadino del "Cacio con le pere", una degustazione di pere, pecorini "locali" e la potenza aromatica di una Birra d'Abbazia, o un goloso "peso massimo" come la mousse di cioccolato Guanaja che in una birra barley wine trova un partner di tutto rispetto. Dulcis in fundo: cioccolatini artigianali e una speziatissima e profumatissima Porter...

Ai **sei locali** che dimostreranno di aver saputo meglio coniugare le proprie creazioni con il carattere e il gusto della birra **sarà conferito un riconoscimento speciale nel corso della presentazione ufficiale della Guida Espresso 2010**. Non solo, tra essi, quello giudicato migliore in assoluto, sarà pubblicamente premiato come **"Tavola della Birra dell'Anno"**.

I "Menù mediterranei nel segno della Birra" rappresentano infatti lo sviluppo naturale del fortunato percorso di AssoBirra con la Guida Espresso, iniziato nel 2006 con l'assegnazione del premio speciale "*Locali amici della birra*" che la Guida assegnava ai tre ristoranti che più si distinguevano per l'attenzione riservata a questa bevanda e evolutosi dall'anno scorso nella segnalazione delle "Tavole della Birra".

Ufficio stampa AssoBirra:

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione
Matteo de Angelis 06.4416081 - 334.6788708
m.deangelis@inc-comunicazione.it