

“BIRRA GOURMET A CASA TUA” SUL SITO DEL GAMBERO ROSSO UN ESPERTO ONLINE PER CHIEDERE L'ABBINAMENTO GIUSTO

Una sezione speciale sul sito internet più cliccato dai buongustai italiani con 30 menù speciali nel segno della birra e di sicuro effetto, da preparare a casa per stupire i propri commensali. E, in più, la consulenza online di un esperto gourmet del Gambero Rosso.

Fino a dicembre il sito www.gamberorosso.it presenterà un'iniziativa targata AssoBirra/Gambero Rosso dedicata a quanti vogliono provare il “brivido” di organizzare a casa propria una cena esclusiva con la birra. Una risposta ai 2 italiani su 3 che considerano la birra l'accompagnamento ideale per le cene con gli amici.

Metti una sera a cena...d'estate, a casa, in terrazza o in giardino, in compagnia degli amici e di una buona birra per dare un tocco di originalità e gusto al vostro menù. E, se manca l'ispirazione, si può sempre ricorrere all'aiuto dell'esperto. Nasce così, dalla voglia di suggerire nuovi modi di sperimentare la birra in un contesto familiare e conviviale, **“Birra Gourmet a casa tua”**, la nuova iniziativa firmata **AssoBirra – Associazione degli Industriali della birra e del malto e Gambero Rosso**, la più importante istituzione gastronomica italiana, idealmente dedicata a quanti in questi anni hanno scoperto la birra al ristorante e desiderano sperimentarne la versatilità anche a casa in un'occasione di festa con gli amici e i parenti.

“Birra Gourmet a casa tua” sarà on line fino a dicembre sul sito www.gamberorosso.it (con un link diretto dal portale AssoBirra www.birragustonaturale.it), che per sei mesi si trasformerà in una vera e propria guida online a tutti gli abbinamenti e i segreti per preparare anche a casa un convivio da buongustai in abbinamento con la birra. E, per gli indecisi sulla birra da scegliere, l'ispirazione arriva da un clic sull'ampio database di **100 ricette esclusive firmate dal Gambero Rosso e articolate in ben 30 menù per tutte le occasioni** e ricchi di richiami al territorio e alla mediterraneità. Con la “ciliagina” di un **help-desk attivo tutti i venerdì, da luglio a ottobre**, per la **consulenza online di un esperto del Gambero Rosso** (un vero e proprio personal gourmet virtuale) con i consigli e trucchi del mestiere che guiderà i golosi e gli appassionati del buon bere e del buon mangiare alla scoperta di abbinamenti inaspettati nel segno del trend birra.

*“Sposare la birra al cibo giusto può essere un gioco esaltante, seducente, ma non sempre facile - racconta **Paolo Zaccaria, esperto di birra del Gambero Rosso** - perché, anche se non ci sono dogmi o regole auree e l'abbinamento in fondo attiene al gusto personale, qualche criterio va rispettato affinché l'alchimia sia perfetta davvero.”*

“Con questa iniziativa nata dalla collaborazione con AssoBirra vogliamo dare delle indicazioni per imparare a riconoscere, con estrema facilità, il linguaggio delle birre, che permetteranno a chiunque di costruire il proprio percorso 'casalingo' per accompagnare la birra alla tavola e offrire a casa propria, in terrazza o in giardino, menu riusciti e abbinamenti originali.”

Gli fa eco **Piero Perron, presidente di AssoBirra**: *“L'industria della birra guarda con soddisfazione alla nuova tendenza birra che sta appassionando gli italiani, nel segno del gusto e di un consumo durante i pasti. E ora, dopo aver raccontato agli italiani le sue potenzialità nell'alta ristorazione, il Gambero Rosso ci accompagna nella nuova sfida di insegnare come abbinare questa bevanda anche a casa, nelle occasioni speciali e più intime. Un gioco che gli italiani hanno già accettato, stando alla ricerca Makno – AssoBirra 2009, secondo cui 6 italiani su 10 considerano la birra perfettamente adeguata a una cena gourmet a casa con gli amici, con un picco di consenso del 75% tra i 18-44enni, quelli che più di tutti hanno accesso a internet.”*

Il progetto **“Birra Gourmet a casa tua”** è l'ultima tappa di un percorso pluriennale intrapreso da **AssoBirra** con il **Gambero Rosso**, un compagno di viaggio d'eccezione connotato, fin da tempi non sospetti, da una pionieristica vocazione verso la birra. Si ricordano, in tal senso, l'iniziativa editoriale “Birra Gourmet”, il vademecum alla birra in cucina pubblicato dal “Gambero” a settembre del 2008 in allegato alla rivista e inviato in un'edizione speciale ad oltre 4.000 cucine creative italiane. Mentre sono ormai 3 anni che la **Guida dei Ristoranti del Gambero Rosso segnala** con il simbolo del boccale rosso con la schiuma **i luoghi del gusto che propongono anche una carta delle birre**, arrivando a presentare, **nell'edizione del 2009, ben 227 “boccali”**, raccolti, regione per regione, anche su www.birragustonaturale.it. E, c'è da scommetterci, cresceranno ancora...

100 ABBINAMENTI: PESCE, FORMAGGI, CRUDI, D'ESTATE, D'INVERNO E REGIONALI

Per accontentare allora la curiosità dei neofiti della birra e dare nuovi stimoli ai fedelissimi, niente di meglio che affidarsi alle indicazioni di esperti e gourmet, che aiutano ad imparare a riconoscere, con estrema facilità, il linguaggio delle birre, con rapidi aiuti per inquadrarne le caratteristiche, gli stili, i profumi che ogni birra può regalare, rivelandosi la compagna ideale di un piatto piuttosto che di un altro, fino alla creazione del matrimonio perfetto. Regole e criteri che permetteranno a chiunque di costruire il proprio percorso “casalingo” per accompagnare la birra alla tavola.

Il punto di partenza sono le sei macro aree tematiche che suggeriscono ciascuna cinque menù adatti ad ogni atmosfera e situazione: birra e crudi, birra e formaggi, birra e pesce, birra e regioni d'Italia, birra d'estate e birra d'inverno. Alcuni esempi? **Birra e crudi** propone il romantico e evocativo menù *“In due”*, che parte abbinando un composto da ravioli crudi di filetto ricotta di bufala e parmigiano e olio alla rucola con una leggera birra Analcolica, segue poi il filetto di maiale, tartare di finocchi e salsa di liquirizia da abbinare ad una profumata Bock, per poi chiudere con un'insalata di spinaci novelli, speck all'aceto balsamico e parmigiano reggiano in compagnia di una speziata birra Weizen. **Birra e formaggi** è invece un viaggio alla scoperta di inaspettati e sorprendenti abbinamenti con un mondo che con la birra vanta più di un'affinità. Come le frittelle al formaggio, da provare ancora con una Weizen di frumento, passando quindi alle note torbate e potenti di una Ale nell'accompagnare la lasagna con porri, patate e salsa al taleggio e, a chiudere, l'uovo di quaglia al tegamino, spuma di Monteveronese all'erba cipollina e tartufo nero.

Ma l'arrivo del caldo e delle vacanze evoca fresche serate con gli amici nel giardino nelle quali le birre più leggere e beverine trovano una dimensione ideale. Direttamente dalla sezione **Birra d'estate** si potrebbe assaggiare una gelatina di pomodoro e pesto leggero con una fresca Lager, carbonara di peperoni con i toni piacevolmente amaricati di una Pils. L'estate “chiama” i sapori del mare e direttamente dalle cinque proposte della sezione **Birra e pesce** troviamo il menù “Una cena romantica” con uno sfizioso antipasto di tartare di tonno da assaggiare con la delicatezza di una Blanche, e le intramontabili (e ricchissime) linguine all'astice abbinate alla popolare Lager.

Dal caldo al freddo, la sezione **Birra d'inverno** presenta il suggestivo menù “Tramonto in montagna”, con un antipasto di crostini ai funghi accompagnati con una Pils, un classico come le pappardelle con il coniglio con la birra Weizen e il piatto forte con polpette di carne in umido da abbinare ad una Ale. Per chi, infine, vuole andare sul sicuro e ricreare le suggestioni della tradizione regionale e della mediterraneità, la sezione **Regioni d'Italia** che ci porta un po' in giro per il bel paese, evocando sapori e profumi da Campania, Piemonte, Sicilia, Toscana e Lazio. “Pescando” qua e là potremmo farci stupire da un'intensa Bock sull'impegnativa carne alla genovese, provare la caponata di melanzane con la Lager, sgrassare con una Pils i saltimbocca alla romana e provare il cinghiale alla maremmana con un'altrettanto robusta Brown Ale... E che dire della tradizionale polenta concia piemontese, con una hefeweizen leggermente fruttata?

Ricette facili ma con stile, piatti da riscoprire grazie alle sfumature della birra, che permettono di esaltare antichi sapori o di sperimentare idee originali. La cena è servita, non resta che condirla con la giusta compagnia.

Ufficio stampa AssoBirra:

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