

CARTA DEGLI ABBINAMENTI DELLE BIRRE A TAVOLA

Servire, degustare e abbinare la birra.



FONDAZIONE
BIRRA MORETTI

Fare , Bere, Mangiare.





INDICE

Introduzione

Prefazione

La birra a tavola pag. 9

L'arte di degustare pag. 13

Come si abbina la birra pag. 19

Le etichette di Birra Moretti pag. 28

Tabella degli abbinamenti pag. 34

Abbinamenti d'autore pag. 37

INTRODUZIONE

La birra vien... mangiando.

Solo nel nostro Paese la birra è una bevanda da pasto. Nella maggior parte del mondo viene semplicemente bevuta. Rinfrescante, dorata e gustosa...ecco alcuni degli aggettivi comunemente usati per descriverla, ma sfogliando questa pubblicazione e andando un po' più in profondità, capiremo come sappia regalare ulteriori sensazioni ed emozioni diventando, a giusto titolo, suadente, intensa, versatile e molto altro ancora. Aggiungiamo poi un elemento sociale importante e con forte connotazione democratica: la birra è alla portata di tutti, il prezzo popolare caratterizza da sempre la sua immagine e reputazione mentre, la bassa gradazione alcolica, la rende leggera e 'aperta al pubblico' favorendone un consumo moderato e non stagionale. In altre parole: non ambisce a diventare esclusiva, semmai, al contrario, tende a coinvolgere un universo di persone sempre più vasto e a favorire l'elemento di convivialità che sta alla base dei valori che l'accompagnano. Oggi, il pubblico, così come gli addetti ai lavori, vogliono approfondire, saperne di più. L'elenco di domande si insegue: qual è la temperatura giusta di servizio? La schiuma deve essere presente e in che quantità? Come si serve? E ancora: il bicchiere va prima bagnato e poi riempito di birra per una degustazione ideale? Di questo e di molto altro si parla in questo libro edito, in collaborazione con ASPI, dalla neonata **Fondazione Birra Moretti** a cui è affidata l'intrigante missione di divulgare la cultura birraria nel nostro Paese. La Fondazione è una "start-up partecipativa", uno strumento innovativo che dopo aver coinvolto tutta la famiglia che lavora nel Gruppo HEINEKEN, apre le porte alle figure professionali che compongono la filiera, con lo scopo di valorizzarle e, se possibile, renderle ancora più efficienti. La Fondazione raccoglie l'eredità di Birra Moretti, un marchio con una storia che dura da oltre un secolo e mezzo e che, nell'ultimo decennio, ha saputo rinnovarsi, promuovendo attività e progetti nell'ambito della cultura gastronomica italiana, in grado di segnare nuovi passaggi evolutivi non solo per la marca, ma per l'intero settore birrario. Quello che state consultando vuole essere un piccolo 'sussidiario' con l'ambizione di contribuire alla diffusione della conoscenza delle birre e dei corretti abbinamenti con i ricchi e variegati sapori della cucina italiana.

Un contributo che vogliamo dare cercando il più possibile di utilizzare un linguaggio chiaro, pratico e, ovviamente, comprensibile. D'altra parte, la conoscenza di un prodotto, delle sue caratteristiche e punti di forza, è la migliore via d'accesso al suo godimento. Come dire: un consumatore informato ha la tendenza a bere bene, meglio e in modo più consapevole. In quest'ottica, la *Carta degli abbinamenti* è allora un biglietto di prima classe per un viaggio che si snoda tra le meraviglie di una bevanda antica come la storia del mondo e complessa come la variegata cultura gastronomica italiana. Attraverso la Fondazione Birra Moretti, che si propone di migliorare la cultura birraria in Italia passando per la cultura alimentare, vi offriamo la possibilità di partecipare a un percorso di esperienze e conoscenza. Quello che poi vorrete fare, sarete voi stessi e in tutta libertà a deciderlo. Con la vostra birra a portata di mano.

Alfredo Pratolongo

Vice Presidente Fondazione Birra Moretti

PREFAZIONE

Come parlare della birra senza giocare a fare i contemplativi? Evocarne il colore dorato, la brillantezza, gli odori capaci di catturare gli edonisti, il crepitio leggero e inglobante della schiuma? Come rimanere insensibili davanti a un calice di birra e non lasciarsi catturare dal suo fascino? Conosciuta come una delle prime bevande prodotte dall'uomo, rimane ancora oggi interamente legata all'agricoltura per la sua composizione che assembla cereali, acqua e lieviti. Le caratteristiche nutrizionali l'hanno condotta a essere consumata da molti in ogni angolo del mondo, rendendola universale. È attraverso la storia che la birra ha forgiato e temperato il suo carattere così come, ancora oggi, ha mantenuto intatto il suo prestigio e ha saputo adattarsi ai cambiamenti delle mode e dei gusti del tempo. Nel corso dei secoli essa si è affinata, abbandonando una parte di aroma forte preferendo accogliere profumi più sottili derivanti dal luppolo. Oggi, il processo di produzione, ultra perfezionato, associato ai lieviti e ad altri ingredienti indispensabili, fa sì che non si può più parlare di un'unica e sola birra, ma di un panorama vasto e composto da diverse birre. Allora, per guidare e orientare i curiosi nel dedalo dei sapori e degli aromi, è stata realizzata dalla Fondazione Birra Moretti questa pubblicazione in collaborazione con **ASPI**, l'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana. Una collaborazione che si basa su una comunione di intenti: la promozione della cultura delle bevande, in questo caso della birra, e del cibo nei confronti degli addetti ai lavori e del pubblico (con il quale il sommelier contemporaneo ha un confronto quotidiano). Questo volume rappresenta una 'ghiotta' occasione per offrire ad appassionati e professionisti del settore birrario un efficace strumento per apprezzare il prodotto nella sua fase di degustazione, anche (e soprattutto) quando si è seduti a tavola per un pranzo o una cena. Il matrimonio tra birra e cibo ha aggiunto piacere (al palato) e



gioia (legata alla convivialità e allo stare allegramente insieme). Si parla quindi di abbinamento e di trovare il sodalizio perfetto per metamorfizzare l'ordinario in sublime, ma occorre sapere che non esistono regole assolute in materia di accordi tra cibo e birra. Ispiratevi dunque alle suggestioni che troverete in questo manuale e fate liberamente parlare i vostri sensi. Il sommelier, che è sempre alla ricerca di nuove emozioni da proporre ai clienti, si rattrista quando bevande eccezionali, come lo sono le birre che compongono la famiglia Birra Moretti, entrano in contrasto con alcuni sapori del cibo, conscio che un piatto accuratamente cucinato dallo chef rende al meglio se si abbina a una corretta bevanda. Non rimane quindi che invitare la birra a tavola: sapori contrastati o in sintonia tra loro, unitamente al gioco dei colori e delle temperature, formeranno insieme le armonie dei gusti perché ciascuno vi trovi l'abbinamento che lo può sorprendere. E gratificare.

Non è indispensabile imparare a memoria questo manuale. È solo dopo la sua lettura che sarà necessario prestare maggiore attenzione ai piatti, ai loro ingredienti, alle birre scelte ed analizzare il loro incontro, immagazzinando le sensazioni provate. Non sarà un lavoro fastidioso (tutt'altro), ma occorrerà poi proseguire senza rinunciare a ciò che si ama spontaneamente, a ciò che con l'esperienza personale si è imparato ad apprezzare. Infine, non dimentichiamoci mai che gli abbinamenti esaltano e regalano le sensazioni di gusto migliori, quando si condividono con più persone e tra gli amici.

Giuseppe Vaccarini
Miglior Sommelier del Mondo 1978 A.S.I.®
Presidente Associazione della Sommellerie
Professionale Italiana



LA BIRRA A TAVOLA

di Alfredo Pratolongo

Chi non rispedirebbe al mittente un vino che sa di tappo? O si rifiuterebbe di bere bollicine svampite o a temperatura ambiente? O non storcerebbe il naso nel trovare sulla tavola un rosso corposo abbinato a un pesce delicato? Pochi ma fondamentali comportamenti che, personalmente, ho appreso da una madre veneta con inscindibili radici nel Cabernet e da un padre piemontese che, fin dalla più tenera età, mi ha catechizzato sul primato del Nebbiolo e che, oggi, valgono anche per il mondo brassicolo per il quale esistono regole di qualità, di servizio e di abbinamento assolutamente imprescindibili. Eppure non è sempre stato così. Solo fino a pochi anni fa, la birra in Italia era recepita come monotematica, quasi noiosa e spesso banale. Vista, in maniera praticamente ripetitiva, come la 'bionda' con tasso alcolico moderato, schiumosa e amarognola. In questa visione poco più che sommaria, inoltre, il consumo era confinato a un preciso momento dell'anno, quello delle calde giornate estive trascorse magari sotto l'ombrellone, e in abbinamento a un solo ed esclusivo piatto, la nostra amatissima pizza. Un prodotto indifferenziato, senza caratteristiche peculiari. L'ultima campagna di comunicazione fatta dal settore birrario, 'Birra e sai cosa bevi', con Renzo Arbore come testimonial, era terminata infatti nel 1985. Per oltre venti anni la birra non ha fatto parlare di sé come categoria, affidando alla sommatoria della comunicazione delle varie marche concorrenti gli unici messaggi per il pubblico. Poi, a partire dal 2006, l'Associazione dei birrai italiani struttura un percorso per restituire alla bevanda quegli attributi che ha, ma che per venti anni non erano stati più ricordati: leggerezza, genuinità, naturalità degli ingredienti, versatilità. E anche varietà, la birra non è più unica, ma si differenzia in molti stili, dalle lager alle bianche, dalle weizen alle bock, dalle ale alle birre di Abbazia. In parallelo, la nostra azienda promuove il progetto I Love Beer con lo scopo di trasformare il know-how riservato agli addetti ai lavori in messaggi più chiari per un pubblico più ampio, quello composto da circa cinque milioni di 'beer lovers' italiani, che privilegiano la birra alle altre bevande. Nasce il primo portale italiano dedicato alla condivisione della cultura birraria raccontata con parole semplici, evitando complessità eccessive e linguaggi da grandi esperti. Tracciato questo percorso, decidiamo di soffermarci in maniera più approfondita sul rapporto strategico tra birra e cibo. Per progettare e realizzare questo connubio la scelta di HEINEKEN Italia cade in modo naturale su Birra Moretti, l'ammiraglia di casa e unico marchio di birra sul mercato a racchiudere in sé tre requisiti fondamentali: qualità del prodotto, varietà della gamma e diffusione su tutto il territorio italiano. Avviamo dunque, nel 2007, un progetto di divulgazione della cultura della birra a tavola che sviluppa un'intuizione vincente nonché appassionante: contagiare chi inventa e disegna il gusto a tavola,