



Birra Moretti e la cultura alimentare

FRESCA DI STAMPA LA CARTA DEGLI ABBINAMENTI DELLE BIRRE DI BIRRA MORETTI

Milano, 15 marzo 2010 – Ormai da alcuni anni **Birra Moretti** ha avviato un percorso finalizzato a migliorare la **cultura della birra in Italia**, proponendone il consumo durante i pasti, sia come bevanda di accompagnamento alle pietanze sia come vero e proprio ingrediente per realizzarle.

Sulla scia di questo cammino nasce oggi *La Carta degli Abbinamenti delle birre di Birra Moretti*, un volume di 74 pagine, affidate all'esperta penna di Maurizio Maestrelli, uno dei più competenti giornalisti italiani in materia birraria, per divulgare le regole base per gustare a pieno una birra e per abbinarla correttamente al cibo.

La birra, infatti, si declina al plurale e si distingue per colori e profumi, ingredienti e gradazione alcolica, stile di produzione e modalità di consumo.

È un dato di fatto: la birra sta aprendo nuovi e interessanti orizzonti alla **ristorazione di qualità** e, non a caso, sono sempre di più gli chef che la utilizzano in cucina per realizzare piatti capaci di arricchire i menù proposti abitualmente alla propria clientela. E di questo se ne sono accorte anche le guide di settore che da qualche anno a questa parte hanno deciso di valorizzare la presenza delle birre nei ristoranti.

Birra Moretti è l'unico marchio italiano di birra a poter vantare una **gamma davvero completa**: lager, puro malto, doppio malto, rossa, analcolica e Birra Moretti Grand Cru, una nuova birra speciale ad alta fermentazione, realizzata con ingredienti selezionati di qualità che ne fanno un prodotto perfetto da gustare al ristorante e in ogni occasione speciale. Le **sei specialità Birra Moretti**, ognuna delle quali ha caratteristiche organolettiche diverse, permettono abbinamenti con un'ampia varietà di sapori e di ingredienti stimolando così l'estro di chi, per lavoro o per diletto, comanda i fornelli di una cucina.

La Carta degli Abbinamenti delle birre di Birra Moretti è consultabile e scaricabile anche online: www.birramoretti.it

COME SI ABBINA LA BIRRA

La birra a tavola sta benissimo e permette accostamenti nuovi, diversi dal solito e del tutto soddisfacenti. Con questo volume **Birra Moretti** ha cercato di evidenziare le principali linee guida per orientarsi. Eccone alcune.

- **Ogni piatto vuole la sua birra** e, in generale, il gusto dolce attenua l'acido, il gusto amaro rende difficile la percezione del salato e il gusto acido attenua l'amaro.
- Diversamente dal vino, con la birra si è soliti seguire la **strada dell'affinità**, piuttosto che quella del contrasto: a piatti strutturati e succulenti si sposano birre dotate di un buon corpo, discreta gradazione alcolica, intensità di profumi e sapori; con piatti leggeri birre più delicate e poco alcoliche.
- **Pasta, riso, pane**, ma anche **crostacei o frutti di mare** e la grassezza tipica di altri ingredienti come **certi tipi di formaggio o di salume**, richiedono una birra rinfrescante, piacevolmente luppolata e frizzante. Ad esempio: **Birra Moretti** (la classica) o **Birra Moretti Doppio Malto**.



- Per la **carne rossa**, magari alla griglia, le alternative sono due: se è stata cotta rapidamente per lasciarla rosea all'interno, senza condimenti particolari, le si può avvicinare una birra con una struttura alcolica in grado di equilibrarne la succulenza e la struttura (ad esempio **Birra Moretti Doppio Malto**). Qualora sulla carne si usassero erbe aromatiche o salse speziate, la scelta più suggestiva potrebbe essere **Birra Moretti Grand Cru**.
- Il sapore più delicato delle **carni bianche** non deve essere sovrastato. L'equilibrio in questo caso va cercato a una soglia di intensità più bassa, quella magari offerta da **Birra Moretti Baffo d'Oro** o dall'analcolica **Birra Moretti Zero**.
- Per il **pesce** non va dimenticata la delicatezza aromatica delle sue carni, soprattutto nelle preparazioni "in bianco", scegliendo birre leggere e non "invasive": pils e lager (come ad esempio **Birra Moretti**, la classica).
- Sapore e consistenza sono le caratteristiche che vanno prese in considerazione nell'abbinamento della birra ai **formaggi**: a **quelli freschi** e dal sapore delicato va abbinata una birra poco alcolica, frizzante e tendenzialmente secca (lager e pils, ad esempio). Viceversa, **formaggi saporiti** e stagionati trovano il loro punto di equilibrio con birre dalla gradazione più importante e una maggiore aromaticità come **Birra Moretti Grand Cru** o **Birra Moretti La Rossa**.

Birra Moretti nasce nel 1859 a Udine nella "Fabbrica di Birra e Ghiaccio" fondata da Luigi Moretti. Apprezzata da subito in tutto il Friuli, diventa in pochi decenni una birra nazionale. Oggi Birra Moretti, oltre a essere tra le birre più conosciute e consumate in Italia, è esportata in oltre 40 Paesi nel mondo fra cui USA, Gran Bretagna, Canada e Giappone. Birra Moretti è oggi disponibile sul canale Modem Trade e Ho.re.ca. nelle versioni Birra Moretti, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Zero e Birra Moretti Grand Cru.

Per informazioni:
Ufficio Stampa Birra Moretti
Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180
cantiere@cantiereedicomunicazione.com

Heineken Italia
Alfredo Pratolongo - Tel. 02 27 076 347
Laura Tordin - Tel. 02 27 076 494
ufficio_stampa@heinekenitalia.it