



BIRRA MORETTI E LA CULTURA ALIMENTARE

Fresca di stampa la *Carta degli Abbinamenti delle birre di Birra Moretti*

Milano, 31 gennaio – 2 febbraio 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.

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, non ultima quella edita da Identità Golose, 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 birra si declina dunque al plurale e si distingue per colori e profumi, ingredienti e gradazione alcolica, stile di produzione e modalità di consumo.

È proprio sulla scia di queste considerazioni che nasce *La Carta degli Abbinamenti delle birre di Birra Moretti*, pubblicata in occasione di Identità Golose, pensata per contribuire a diffondere la cultura della birra nel nostro Paese. 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.

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**.

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