

## Il decalogo della birra in cucina

### 1. Ogni piatto ha la sua birra

Esistono regole ben precise che consigliano come abbinare al meglio birra e cibo. Scegliere un corretto abbinamento, però, non è una scienza... Fallo per analogia o per contrasto, scopri nuovi equilibri gustativi, sperimenta nuove esperienze sensoriali. Aggiungici un pizzico di fantasia e divertiti a "sorprendere" il tuo palato.

### 2. Esistono tante tipologie di birra

La birra è una bevanda che va declinata al plurale: lager, pils, bock, ale, weizen, blanche, trappiste, abbazia, saison, stout... Non accontentarti di ciò che è scontato, soddisfa la tua voglia di conoscere e di sperimentare: sono tante e diverse le opportunità per gustare una delle tante birre del mondo.

### 3. La birra è naturale al 100%

Acqua, malto d'orzo, (talvolta) altri cereali, lieviti e luppolo: di questo è fatta la birra. Devi aggiungere solo il "saper fare" dell'uomo, che nel corso dei millenni ha messo a frutto le ricette che rendono unica ogni birra.

### 4. Spilla la birra nel suo giusto bicchiere

Il bicchiere ha il compito di esaltare le caratteristiche organolettiche della bevanda per dare il massimo appagamento sensoriale durante il consumo. Perciò ogni tipologia di birra ha il bicchiere più adatto alla sua degustazione: birre chiare di bassa fermentazione: biconico, conico, tulipano, cilindrico - birre d'Abbazia: baloon - birre Trappiste: coppa - birre Stout: pinta quasi cilindrica - Ale/Alt: cilindrici alti - Weizen: con base stretta che si allarga salendo e con chiusura in alto.

### 5. Prima di spillare sciacqua e rinfresca il bicchiere

Per una corretta spillatura il bicchiere deve essere accuratamente pulito (non ci devono essere tracce di grasso o brillantante della lavastoviglie) e rinfrescato con acqua fredda (in modo che la bevanda non subisca uno choc termico).

### 6. Una birra spillata bene è più buona

Spilla ciascuna birra (anche dalla bottiglia) in base alla sua tipologia: la bevanda avrà così le stesse caratteristiche che aveva appena uscita dall'impianto di produzione. Ricorda che esistono tre tecniche di spillatura: la tedesca in tre versate, la belga/olandese in un'unica versata con taglio della schiuma, l'anglosassone (divisa in irlandese al carboazoto in due versate per le birre stout e inglese per le ale con impianto a pompa a insufflamento d'aria).

### 7. La schiuma è la migliore amica di una buona birra

Una birra ben spillata deve avere un cappello di schiuma alto almeno due dita. La schiuma protegge la birra dall'aria, evitando fenomeni di ossidazione, e la desatura dall'anidride carbonica in eccesso, incrementandone la digeribilità.

### 8. Ogni tipologia di birra ha una temperatura di servizio

Ogni birra ha la sua temperatura di servizio ideale: 3° gradi per le birre chiare di bassa fermentazione come le lager e le pils, 4-8° gradi per le basse fermentazioni ambrate stile bock oppure per le alte fermentazioni weiss o blanche, da 8° fino addirittura a 15° per birre di alta fermentazione molto strutturate e/o rifermentate in bottiglia.

### 9. Divertiti in cucina, usa la birra

Marinatura, sfumatura, mantecatura, riduzione... Sono solo alcuni dei modi per utilizzare delle birre come 'ingrediente segreto' e speciale delle tue ricette, dalle più tradizionali alle più innovative. Oltre agli abbinamenti.

### 10. Bere si, ma con moderazione

L'esperienza sensoriale e gustativa data da una buona birra è fonte di piacere. Ma per godere appieno e consapevolmente di tale piacere occorre bere sempre e soltanto responsabilmente, evitando qualsiasi eccesso nel consumo di alcol. Inoltre, se ti devi mettere alla guida, se stai lavorando o se sei in gravidanza, non bere affatto birra o scegliere una birra analcolica.

# I LOVE BEER

www.ilovebeer.it

**Il Gruppo Heineken** è presente in Italia da oltre 35 anni. Con più di 2000 dipendenti e 4 Birrifici produce e commercializza nel nostro Paese oltre 5 milioni di ettolitri. I principali marchi di Heineken Italia S.p.A. sono: Heineken, Birra Moretti, Dreher, Ichnusa, Amstel, Birra Moretti Baffo d'Oro, Birra Moretti Doppio Malto, Birra Moretti La Rossa, Birra Moretti Zero, Birra Moretti Grand Cru, Messina, Buckler, Henninger, Mc Farland Jennas, Ichnusa Speciale, Murphy's, Sans Souci, Von Wunster, Prinz, Desperados, Affligem, Amstel 1870, Brand, Fischer Blonde, Wieckse Witte, Gasoline Strong, Erdinger, Golden Fire Strong Lager, Foster's. Il Gruppo comprende anche Partesa Srl e Dibevit Import. **Partesa** è un Network Distributivo che opera nel settore beverage. Con oltre 60 depositi è specializzato nei servizi di commercializzazione di prodotti di qualità, distribuzione e consulenza per il canale Ho.Re.Ca. **Dibevit Import**, seleziona importa e distribuisce Birre Speciali da tutto il Mondo, anche in formati da 75cl con tappo in sughero, magnum da 1,5 litri e fusti.

Per informazioni:

Ufficio Stampa I Love Beer

Cantiere di Comunicazione - Tel. 02 87 383 180

[cantiere@cantierecomunicazione.com](mailto:cantiere@cantierecomunicazione.com)

Heineken Italia

Alfredo Pratolongo - Tel. 02 27 076 347

Savino Dicorato - Tel. 02 27 076 605

[ufficio\\_stampa@heinekenitalia.it](mailto:ufficio_stampa@heinekenitalia.it)