

*L'ostrica di lago del Regio Patio di Garda*



# AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

*La birra in cucina e come abbinamento ai piatti è sempre più diffusa. Dagli stellati alle trattorie*

di **Alessandra Piubello**

La birra fu una scoperta casuale e fortuita, avvenuta nella notte dei tempi. La più antica prova scientifica della produzione della birra risale a 5.000 anni fa, in Asia, da reperti dei Sumeri. Una storia antica, che arriva ai giorni nostri. E come viene vista la birra dalla ristorazione italiana? Siamo ben lontani dal Belgio, paese di lunga tradizione brassicola, dove gli stellati offrono, a scelta, o un menu a degustazione birra o uno a degustazione vino. Per non parlare del fenomeno Luksus a Brooklyn. Fu il primo ristorante al mondo che a un anno dall'apertura ottenne la stella Michelin senza avere nemmeno un vino in carta, ma solo birre artigianali da tutto il mondo.

Se dovessimo considerare ciò che emerge dalla comunicazione mediatica italiana sembrerebbe che esista una sorta di "alleanza" dell'alta ristorazione con i grandi gruppi della birra industriale (vedi Birra Moretti Gran Cru edizione limitata con le caricature di alcuni stellati sulle etichette, o la pubblicità di Alessandro Borghese con la Leffe, o il Birrifico del Borgo acquistato dalla multinazionale AB InBev che organizza l'evento "Chef Bizzarri", invitando stellati celebri ad abbinare le ricette alle loro birre bizzarre), più che su quella artigianale. Forse la birra, anche quella artigianale, non è conosciuta come dovrebbe, ancora vittima di pregiudizi in un Paese a forte tradizione vinicola. Abbiamo così intervistato alcuni ristoratori e sommelier per capire cosa ne pensano.



### // DOVE OSANO GLI STELLATI

"Ero homebrewer - racconta Michele Albertelli, sommelier alla *Stüa de Michil* a Corvara, una stella Michelin - e la mia prima passione è stata per la birra. Da quando sono arrivato qui, 7 anni fa, abbiamo costruito una carta delle birre, circa una ventina, inserita all'interno della carta vini, proprio perché non volevamo separare i due mondi. La birra è un completamento del vino, ha proprietà che il vino non ha e viceversa. Due anni fa, di fronte all'hotel La Perla la famiglia Costa ha aperto nel periodo estivo la *Biraria L'Murin*, di cui sono responsabile. Circa 60 etichette e 6 birre alla spina. Alla *Stüa* usiamo la birra in abbinamento con il cibo, nel menu degustazione prevediamo sempre almeno un *pairing*. Così incuriosiamo il cliente, che si lascia tentare. Ma la birra poi va spiegata, è fondamentale. Nel mondo della sommelierie sono pochi i conoscitori di birra: la divisione è netta, o sono esperti di vino o di birra, così i due mondi non comunicano mai veramente. Troppo spesso un mondo così ricco di sfumature viene banalizzato dalla classica domanda: bionda, ambrata o scura? Ed è un vero peccato". Il sommelier de *La Tana* di Asiago, una stella Michelin, Enrico Maglio, ama il mondo della birra (avevano anche un pub, fino a 6 anni fa). "Al ristorante - spiega Maglio - non usiamo per il momento la birra nelle ricette. Abbiamo circa una quindicina di birre artigianali alla carta. Mi diverto a far giocare il cliente con la birra, perché è un elemento duttile che suscita curiosità. La propongo alla cieca senza dire cos'è e chiedo se piace o non piace. Se non piace, si cambia (ma non succede quasi mai). È un approccio che mi dà la possibilità di interessare il cliente e di abbattere i pregiudizi, spesso ancorati alle birre da supermercato. Invece c'è un mondo da scoprire e il mio compito è raccontare, portarli dentro questa sfera di conoscenza. Siamo arrivati ad avere clienti che ci chiedono dei menu degustazione abbinati solo con le birre. E comunque nel nostro menu degustazione mettiamo sempre almeno un *pairing* con la birra".

### // LA BIRRA AL CENTRO

Chi inserisce la birra in tutte le ricette, dal panino al dolce, è Samantha Belli, chef del ristopub *Unibirra* di Varese. Inizia nel 2003 all'Università della Birra di Franco Re (ho potuto assaggiare là le sue creazioni con gli abbinamenti di Stefano Baladda, ora responsabile di sala da *Unibirra*, durante il mio corso publican: mi si è aperto un mondo). "Abbiamo 200 birre alla carta e 6 spine. Lavoro molto sulla stagionalità delle birre e su quella degli ingredienti. Purtroppo non ci sono scuole che insegnano a cucinare con la birra, bisogna fare molta pratica e poi potersi confrontare

con un *cervoisier*, come diceva il nostro compianto Re, che conosca perfettamente le birre. Normalmente noi abbiniamo per similitudine. Utilizzo sempre la birra, o come insaporitore o arricchitore di acidità, per esempio aggiungendola a carni rosolate o a condimenti e facendola sfumare per far evaporare l'alcol; o come fluidificante per mantecati, creme, sformati; o per marinare; oppure aggiungendola nelle pastelle per una frittura, giusto per fare qualche esempio". A *Unibirra*, forti dell'esperienza pluridecennale all'Università della Birra, organizzano anche corsi di degustazione per appassionati e specialisti, anche per publican.

Da Milano, piazza dove vanno forte le birre acide, ci risponde il veronese Diego Rossi della trattoria *Trippa*, attualmente all'opera all'*Osteria Alla Concorrenza*, che propone prevalentemente vino, qualche referenza birraria e piatti freddi o riscaldati al momento. "Mi diverte - afferma - usare la birra, per esempio per cucinare le animelle o gli stracotti, facendo ben attenzione all'amarezza del luppolo. Alla birra preferisco però bere vino e distillati".

### // IL VENETO DELLA BIRRA

Uno dei pionieri in Italia ad abbinare le birre al mondo della ristorazione e della gastronomia è Andrea De Bortoli del *Nidaba* a Montebelluna. "Sono 40 anni che studio, viaggio e bevo birra artigianale. Kuaska (uno dei massimi esperti italiani in materia ndr.) nel suo ultimo libro mi cita come il primo locale birrario in Italia.

Negli anni '80 non esisteva un volume in italiano sulle birre, nei miei viaggi all'estero andavo a studiare birreria per birreria. Ora in carta ho 70 birre e 7 spine (ma pre-Covid aveva 500 birre alla carta e 18 spine). Non usiamo molto la birra in cucina, a parte qualche marinatura, e abbiamo preso una decisa svolta biologica con prodotti locali. Negli ultimi 10 anni il cliente è cambiato: oggi è molto preparato, soprattutto i giovani.





Una volta dovevo spiegare tutto, oggi trovo persone che sanno, aperte e pronte alla novità. C'è voluto tempo ma l'importante è il risultato".

Una delle persone che ha fatto molto in Veneto e non solo, per la cultura brassicola è Antonio Canale. La sua esperienza è vasta: inizia negli anni '90 in un bar, prosegue con l'Università della Birra ad Azzate, poi in una piccola birreria con cucina, poi in una pizzeria da 200 posti (dove aveva 500 birre in carta e 6 spine), fino al suo ristorante (anche qui 500 referenze, 6 spine e niente vino; in cucina usava circa 37 tipologie di birra diversa, ma non tutti i piatti erano a base di birra, si arrivava al 70%). Nel frattempo si dedicava alla sua attività di consulente, ruolo che ora riveste a tempo pieno, nella formazione degli agenti (si spazia da come si spilla la birra, argomento estremamente importante e troppo sottovalutato, agli abbinamenti e molto altro). La sua esperienza nei diversi segmenti è unica e preziosa.

"Solo spiegando le birre e prendendosi del tempo per il cliente si può fare la differenza. Ovviamente bisogna prima conoscere bene le birre, averle assaggiate, essere dei veri cultori. Attraverso la passione si possono infrangere i preconcetti che ancora ci sono per questo mondo entusiasmante".

## LA BIRRA NEL PIATTO

*Sono tante e semplici le ricette realizzabili anche a casa*

La birra si presta a innumerevoli utilizzi in cucina, ma ci sono alcune ricette che ormai sono diventate dei veri e propri classici. Partiamo dalle cozze: basta sostituire in cottura il classico mezzo bicchiere di vino bianco con una pils e il gioco è fatto. Semplicissimo e molto gustoso anche il pollo: sfumare il petto con un po' di birra dona profumi e gusti inaspettati. Ma la potete usare anche per sfumare il risotto, sempre al posto del vino, oppure per cucinare le patate al forno, magari con un po' di salsiccia. E se amate i dolci provate a sostituire il caffè con la stout per ottenere un sorprendente birramisù.



*Il birramisù di Unibirra a Varese*



## in cucina

### // IL CLIENTE VA GUIDATO

Al *Regio Patio* di Garda, lo chef Andrea Costantini prepara qualche piatto con la *cervogia*: "Mi piace far sentire il sapore della birra, magari uso più le belghe che sono meno estreme delle italiane. Mai la userei per cucinare un brasato perché ne perderei la purezza gustativa. Mi piace molto nei dolci. In ogni menu degustazione uno o due piatti sono pensati per l'abbinamento alla birra, come la nostra ostrica di lago, un *divertissement*, servita con una birra Blanche. È il nostro benvenuto, l'essenza dei sapori del Garda racchiusi in un boccone: salmerino marinato, filetto di coregone, uova di salmerino, capperi, zest di limone". "Abbiamo una ventina di birre in carta - precisa Stefano Barbieri, direttore e responsabile della cantina - che propongo sempre con piacere perché sono un appassionato. Birre che mi prendo il tempo di esporre al cliente, e se trovo interesse, mostro anche come si versano le birre, aspetto troppo spesso sottovalutato".

Al *Campidoglio* di Verona, il sommelier (che ha lavorato per anni dallo stellato Perbellini) e patron con altri due soci, Fabrizio Franzoi, crede nelle potenzialità della birra. "Nella nostra carta vini, all'inizio, ci sono proprio le birre, circa 30, internazionali e artigianali, per far risaltare il lavoro di ricerca che facciamo. Poi abbiamo 2 spine, a rotazione in base alle stagioni. La birra va proposta al cliente, anche come provocazione e per stimolare l'interesse. È difficile che un cliente la chieda spontaneamente, è il nostro lavoro quello di suscitare nuovi coinvolgimenti e far approfondire la cultura brassicola. Purtroppo in generale la sommelierie è un po' statica in merito alla birra, un po' perché non approfondisce e quindi non propone ciò che non conosce bene,

un po' perché considera nomi che fanno capo ad aziende di grandi dimensioni e consiglia quelli, non aprendosi a nuove realtà più piccole e più espressive, anche per il cliente. Utilizziamo anche la birra nelle ricette, per esempio un nostro must sono le guancette di maialino brasato alla birra Blanche. All'interno del menu degustazione inserisco sempre almeno una birra, anche con il dessert.

È fondamentale saperla spillare e servirla bene, qui in sala abbiamo fatto tutti il corso di spillatura".





Nella pagina di sinistra, dall'alto al basso:  
Fabrizio Franzoi del Campidoglio di Verona,  
Andrea Costantini del Regio Patio di Garda,  
le guancette di maialino brasate  
alla birra Blanche del Campidoglio

A destra, dall'alto al basso:  
fish and chips di Unibirra  
e la pancia di maiale  
del Nidaba di Montebelluna

