Giancarlo Morelli-Yoji Tokoyoshi, alta cucina e beer pairing VIDEO-FOTO

giancarlo-morelli-e-yoji-tokoyoshi-beer-pairing-alt-e6c58553

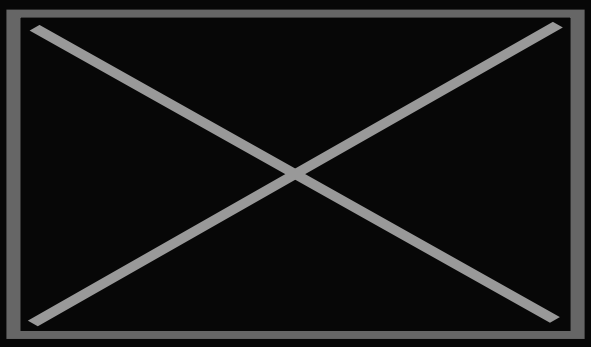
Con gli chef **Giancarlo Morelli** e **Yoji Tokoyoshi** parliamo della riscoperta della birra nella cucina d'autore sia liscia che nei cocktail. L'occasione? Una cena targata **Asahi** nel segno del beer pairing al **Morelli di Milano** e delle creazioni di Giancarlo Morelli e Yoji Tokoyoshi.

[ngg_images source="galleries" container_ids="291" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Un tempo era una bevanda relegata ad accompagnare la pizza, poi è entrata nelle trattorie e nei ristoranti tradizionali. Adesso la birra viene proposta anche nei menu dei ristoranti d'alta cucina, insieme a piatti come l'orzotto con topinambur, parmigiano e aglio nero o i tajarin al burro e katsuobushi. E non solo in purezza, ma anche usata come ingrediente per originali e innovativi drink low alcol e beverini.

Un trend che abbiamo affrontato approfonditamente nell'inchiesta mixability uscita sul numero cartaceo di Mixer di novembre. Cliccate qui per leggere l'articolo in formato PDF, in attesa della versione online.

BEER DRINK, LE RAGIONI PER SPERIMENTARLI

"I cocktail alla birra creano immagine e, se studiati e comunicati bene, generano ricavi aggiuntivi", afferma **Luis Hidalgo**, tra i titolari del **1492 al Bramante di Vigevano** che qui ci presenta la ricetta di un suo cavallo di battaglia, Alessia&Beer. Inoltre, "la birra è un ingrediente divertente perché ha mille sfumature, aromi e sentori diversi a seconda della tipologia. E poi, il suo basso tenore alcolico permette di creare drink leggeri e beverini, in linea con le richieste di una clientela che sempre più spesso desidera bere low alcol", spiega **Mirko Turconi**, barmanager di **Piano 35 di Torino**.



Senza sottovalutare che “i beer drink sono funzionali food pairing”, ricorda **Paolo Viola** barmanager di **Terrazza Calabritto Milano** che ha ideato il The Bleack Sea, presente anche nella cocktail list di Terrazza Calabritto di Napoli. Ma non basta: “Il cocktail con la birra attira un pubblico variegato, non solo gli appassionati della bevanda. Da noi va molto, per esempio, il Michelada#35, una versione più fresca e fruttata del classico drink messicano a base di birra, pomodoro e condimenti. Ovviamente è importante che il barman e il personale promuovano il drink e lo spieghino per avvicinare anche chi in genere non beve la birra”, spiega **Mirko Turconi**.