

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

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

||

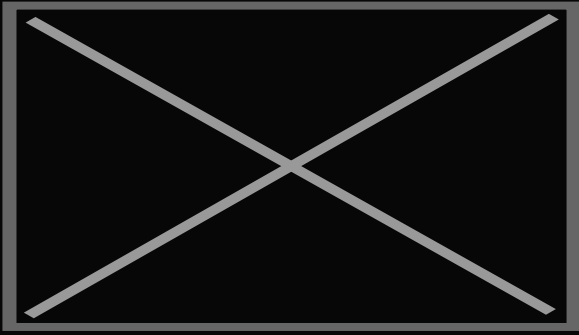
Con gli chef **Giancarlo Morelli** e **Yoji Tokoyoshi** [parliamo della riscoperta della birra nella cucina d'autore sia liscia che nei cocktail](#). L'occasione? Una cena targata **Asahi** nel segno del beer pairing al **Morelli di Milano** e delle creazioni di Giancarlo Morelli e Yoji Tokoyoshi.

[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**.