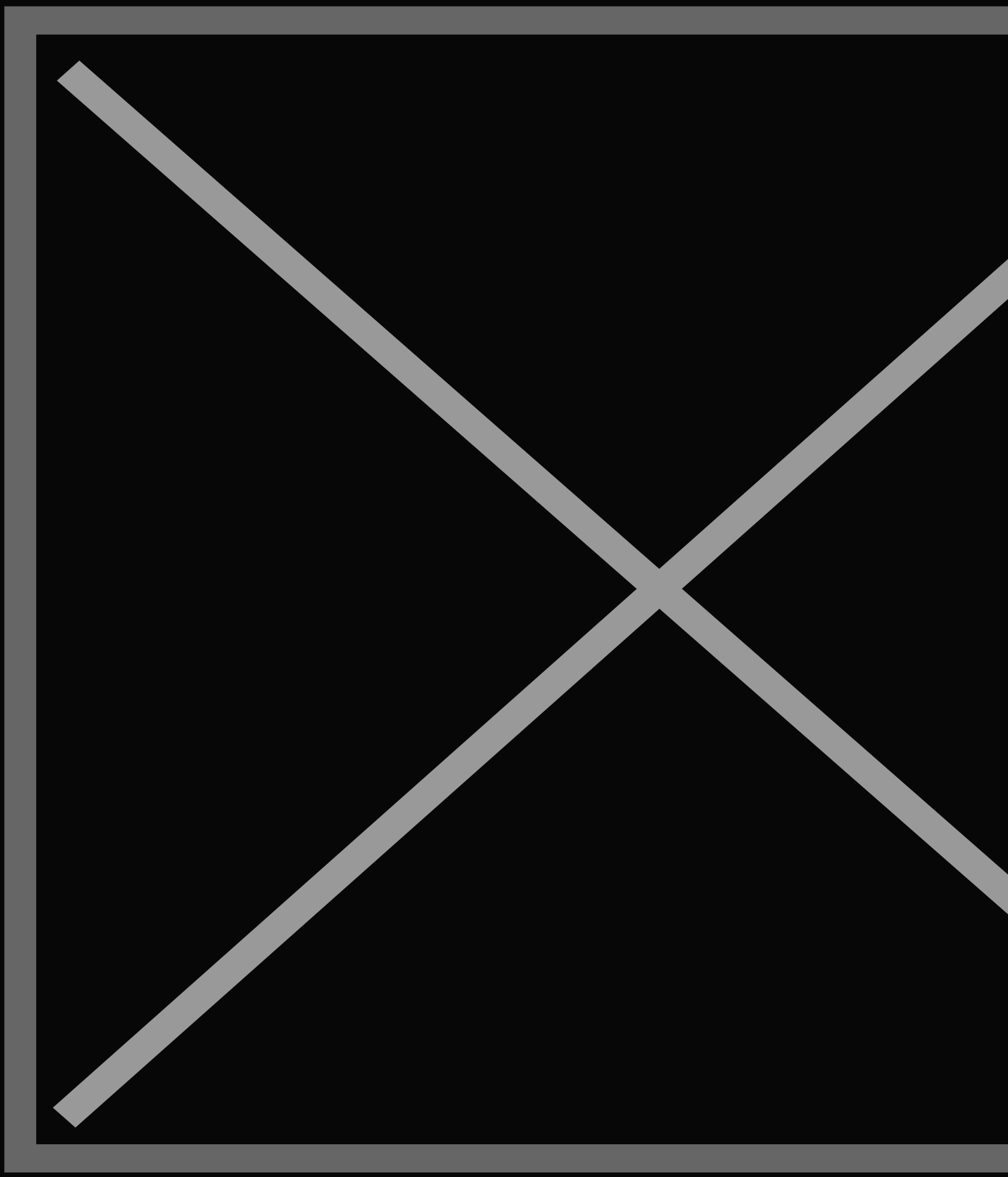
Gritz, la birra per una Pasqua e Pasquetta gluten free

02-gritz-la-weiss-della-barbara-5105dd33

In mancanza di gite fuori porta e picnic all’aperto, anche quest'anno gli italiani troveranno le soluzioni più adatte per trascorrere le festività pasquali come si meritano e in totale sicurezza. Un pranzo in veranda, una tavola imbandita di buon cibo… e magari la **birra artigianale e senza glutine firmata Gritz**.

La birra artigianale, servita proprio durante il pranzo di Pasqua, ha tradizioni longeve: dalle abbazie belghe, dove venivano preparate birre corpose per sopperire al digiuno imposto dalla Quaresima, l’abitudine è giunta anche in Italia con le doverose rivisitazioni.
Il suggerimento sull’abbinamento perfetto per la Pasqua arriva da Claudio Gritti, mastro birraio e fondatore di Gritz, l’unico birrificio in Italia nonché uno dei pochissimi al mondo specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo “gluten removed”. In accompagnamento a piatti di arrosto e cacciagione come l’agnello, tipico di queste giornate, la Weiss può rivelarsi l’ideale, magari affiancata da salse e contorni di verdure assortite. Senza dimenticare il dessert.

[caption id="attachment_185169" align="aligncenter" width="1018"]



Claudio Gritti[/caption]

"Per le festività pasquali proponiamo la **Weiss della Barbara**", racconta **Claudio Gritti**, "perché ha un sapore equilibrato, che ben si sposa con le tipiche pietanze della nostra tradizione gastronomica. È perfetta per i salati, ma si sposa bene anche con i dessert: può accompagnare tutte le portate e allietare con gusto un momento come quello del pranzo pasquale".

La Barbara è infatti una Weiss ad alta fermentazione (5,5% vol.), dal sapore delicato che ricorda la banana. È di color giallo paglierino, torbida alla vista e dalla schiuma voluminosa, tipica di questo stile. Presenta inoltre una particolare e piacevole acidità, resa ancora più speciale al palato grazie ai sentori fruttati e alle note di chiodi di garofano. Ed è anche la birra che sta dando al birrificio grandissime soddisfazioni: si è aggiudicata, infatti, il **primo posto del Premio "Best Italian Beer 2019" per la sezione Birre senza Glutine**, il premio organizzato da Federbirra e rivolto a tutti i produttori di Birra Artigianale Italiana e ai produttori non industriali.

Dal cuore della Franciacorta, la Barbara, dedicata da Claudio alla mamma, la persona che più di tutte lo ha incoraggiato a creare il fermentato mondo del Birrificio Gritz, arriva nelle case di tutta Italia in compagnia delle altre referenze rigorosamente gluten free: assieme alla Camilla, alla Danda e alla Graziella, grazie all'e-commerce Gritz sarà possibile ordinare le gustose birre godendo di una **speciale promozione dal 2 al 4 aprile**, creata ad hoc per la Pasqua. Ordinando tre birre in formato 33 cl su gritz.it/shop, una sarà in omaggio.