Pilsner Urquell: ne bastano poche gocce e il manicaretto è servito

pilsner-urquell-bottiglia-sdraiata-1-12c84edd

L’idea di abbinare raffinate preparazioni di grandi chef con il gusto tipico della birra è una scoperta ormai abbastanza diffusa. Mentre forse è ancora meno nota la pratica di cucinare piatti gustosi e raffinati proprio con la mitica bionda! Eppure i risultati sono sorprendenti. Prendiamo, per esempio, la ceca Pilsner Urquell (già da qualche tempo spesso utilizzata nella creazione di ricette firmate da molti grandi chef della compagine italiana dei Jeunes Restaurateurs d'Europe) e vedremo come la Pilsner Urquell ha la capacità di trasformarsi nell'ingrediente perfetto anche nella creazione di ricette estive, da consumare da nord a sud, sia che ci si trovi al mare o in montagna. Esempi sono Pietro D'Agostino del ristorante La Capinera di Taormina (ME), Nicola Fossaceca del ristorante Al Metrò a San Salvo Marina (CH) e Luigi Pomata de Il Ristorante da Luigi Pomata di Cagliari. Tutti e tre hanno un rapporto di amore incontrastato per “la” birra che ha dato origine alle birre chiare al punto di rendere Pilsner Urquell un ingrediente indispensabile per la creazione di nuove ricette ma anche un pretesto per ritagliarsi un momento di piacere alla fine di una giornata lavorativa. «Il mio rapporto con la birra, soprattutto nel periodo estivo, è molto piacevole. Di solito a fine servizio in cucina Al Metrò beviamo una Pilsner Urquell tutti insieme mentre facciamo il punto sulla giornata appena trascorsa e organizziamo le giornate lavorative successive. Per di più in carta abbiamo anche una ricetta con questa birra ceca: la crocchetta di pollo stufata alla Pilsner Urquell con salsa di peperone arrosto», ci spiega Nicola Fossaceca. Pietro D'Agostino invece racconta «Amo così tanto i profumi ed i retrogusti polisensoriali delle birre, al punto da inserirle all'interno della Carta Vini del mio ristorante La Capinera. Trovo interessante e, spesso accattivante, l'esaltazione di gusto che la Pilsner Urquell genera se accostata ai giusti alimenti. Talvolta, le essenze della birra ceca accompagnano in maniera equilibrata le note intense di una guancetta di manzo di razza modicana ma un fresca birra bionda può anche esaltare la delicatezza di un crudo di mare con la sua semplicità e quel retrogusto tutto naturale di orzo. Il segreto sta nell'apprezzare la preziosità di una bevanda che racconta tutto della terra da cui proviene e che racchiude in sé profumi e sapori dagli orizzonti di gusto sconfinati». Luigi Pomata vede

invece nella birra «L'abbinamento perfetto da utilizzare per accompagnare il crudo di pesce o il tonno, ma Pilsner Urquell diventa indispensabile nella creazione di un dessert che abbiamo al ristorante: il Birramisù». Non resta che andare a trovare questi grandi chef e vedere cosa combinano con Pilsner Urquell!

La ricetta di Pietro D'Agostino

Guancetta di vitellone di razza Modicana brasata alla Pilsner Urquell e cioccolato speziato allo zenzero

Guancetta-di-vitellone

Ingredienti

400 g guancetta vitellone di razza Modicana

5 cl. Di Pilsner Urquell

2 l Brodo vegetale

1 cipolla

1 costa di sedano verde

1 carota

2 patate

1 mazzetto di erbe aromatiche

1 g polvere di cannella

Sale & pepe q.b.

50 g cioccolato Modicano con zucchero ‘’Mascobado’’ delle Filippine

Olio di oliva extravergine q.b.

Per la guarnizione

4 patate di piccola dimensione cotte al vapore

10 g burro

1 mazzetto di timo serpillo

Procedimento

Mondate e tagliate a tocchetti le verdure, rosolate con olio e le erbette aromatiche, aggiungete la carne e finite di rosolare, aggiungete Pilsner Urquell, il brodo vegetale e le patate tagliate a pezzettini. Lasciate cuocere per 3 ore e mezza circa e aggiustate di sale e pepe Sichuan. A parte sciogliete il burro aromatizzatelo con il timo e rosolate le patate con tutta la pelle. Con il fondo di cottura ottenete una salsa passando il tutto a un colino e riducendo il tutto della metà, versate la salsa sulla carne. Montate il piatto posizionando la carne al centro, guarnite con le patate e decorate con erbette aromatiche.