3 chef italiani celebrano il mese della birra con abbinamenti tra «bionde» e piatti gourmet

20230920104342paulaner-e68e2c3a

Il **mercato della birra**, nel nostro Paese, fa da **volano per la filiera agroalimentare**, come emerso da una recente ricerca realizzata da Nomisma per Osservatorio Birra e Agronetwork che racconta i consumi di birra nell'Horeca attraverso il punto di vista di un campione di 1000 consumatori e di 100 professionisti del fuoricasa.

Secondo questo studio, **la birra è la bevanda di qualità più richiesta nei locali** (59%), davanti alle bollicine (39%) al vino bianco (38%) e al vino rosso (34%). In Italia **cresce anche il mercato** delle **birre artigianali**. Secondo il Registro delle imprese CCIAA, nel 2022 le realtà che producono birra in Italia hanno raggiunto le 1.326 unità occupando un totale di 9.612 addetti diretti, con una crescita rispetto al 2015 del 104% in termini di birrifici e del 22% in termini di addetti. Dati emersi nel Report 2022 "Birra artigianale, filiera e mercati" di Unionbirrai.

A pochi giorni dall'inizio dell'Oktoberfest a Monaco di Baviera, tre voci dell'alta cucina italiana, Felix Lo Basso, Roberto Abbadati e Roberto Fimiani guidano in un viaggio caratterizzato dalla voglia di sperimentare forme e colori e di mixare i sapori: **a ogni birra, il suo piatto d'autore.**

Felice Lo Basso propone, in accompagnamento alla Paulaner Münchner Hell, una **tartare di manzo alla senape e sesamo tostato**, purea di ortica e spuma di patate. L'abbinamento ideale per la gioia beverina tipicamente bavarese, che si sposa al meglio con un piatto classico ma rivisitato modo di fare una tartare, unendo prodotti di montagna. Quale accostamento migliore, invece, per la Paulaner Oktoberfestbier, di un **tortello di porcini con un formaggio di malga, tartufo e chips di polenta**.

Per combinare la leggerezza della Blanche de Bruxelles, lo chef stellato opta per uno **sgombro caramellato**, servito con mandorla e caviale. La Blanche è una birra morbida e cremosa, che porta con sé i sapori degli agrumi, del lievito e del coriandolo, sposandosi alla perfezione col sapore ricco dello sgombro. Un maialino croccante con cavolo cappuccio al cumino e salsa Bernese alla senape

vuole guidare, secondo Lo Basso, la degustazione della Urbock 23°, una bevanda forte ed energica, come da tradizione. Ultima, ma non per importanza, tra le proposte dello chef, un **tortino al cioccolato fondente con un cuore di crema alle ciliegie** al porto e gelato al panpepato, da accostare alla Belgian Kriek alla ciliegia. Quella belga è una bevanda fruttata, in cui prevale un gioco di contrasti, l'essenza del dessert proposto dallo chef.

Roberto Abbadati propone, per accompagnare la Paulaner Weissbier, un **tramezzino di pane nero con salmone affumicato**, cream cheese, ravanelli, aneto fresco, gelatina di ribes rossi e insalatina. Lo chef unisce poi al gusto deciso della Floreffe Triple l'alternativa delle alette di pollo marinate nella birra, zenzero fresco, peperoncino fresco e lemon grass, poi arrostite in forno. La Triple gioca su note legnose e speziate mescolate a note fruttate, che, unite ai sapori contrastanti delle spezie proposte dallo chef, promettono un mix vincente di sapori.
Le proposte dello chef continuano con una **ciabattina ai cereali** con arista di maiale arrosto, Emmentaler DOP, pomodoro cuore di bue, cetriolone, senape in grani e lattuga ad accompagnare una London Porter Beer e, per finire con un buon dessert, un **Maxi Cookie con pezzettoni di doppio cioccolato**, fondente e al latte, e polvere di caffè, mentre si sorseggia una Stout Beer, meglio ancora se Oatmeal Stout.

Roberto Fimiani infine consiglia un menù ad hoc per l'Oktoberfest 2023: come entrée Würstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel caldo; come primi piatti **Tris Tirolese di Canederli** agli spinaci, al formaggio e ravioli di spinaci con ripieno di Quark su cavolo cappuccio o "Spätzle" agli spinaci con speck cotto servito nel tegame; per finire, **Gulasch di manzo alla tirolese** con polenta morbida di Storo, Stinco di maiale affumicato (interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape oppure Tris di Würstel, würstel bianco, Meraner e Norimberga con patate tirolesi, crauti e senape. A coronare l'esperienza culinaria ci pensano una Weiss oppure una IPA.

LE PORTATE DEI 3 OKTOBERMENU FIRMATI DAGLI CHEF

Felix Lo Basso

Tartare di manzo alla senape e sesamo tostato, purea di ortica e spuma di patate

Tortello di porcini con un formaggio di malga, tartufo e chips di polenta

Sgombro caramellato e servito con mandorla e caviale

Maialino croccante con cavolo cappuccio al cumino e salsa Bernese alla senape

Tortino al cioccolato fondente con un cuore di crema alle ciliegie al porto e gelato al panpepato

Abbinamenti proposti dallo chef: Paulaner Münchner Hell, Paulaner Oktoberfestbier, Blanche de Bruxelles, Urbock 23°, Belgian Kriek

Roberto Abbadati

Tramezzino di pane nero con salmone affumicato, cream cheese, ravanelli, aneto fresco, gelatina di ribes rossi e insalatina

Ciabattina ai cereali con arista di maiale arrosto, Emmentaler DOP, pomodoro cuore di bue, cetriolone, senape in grani e lattuga

Alette di pollo marinate nella birra, zenzero fresco, peperoncino fresco e lemon grass, poi arrostite in forno

Maxi Cookie con pezzettoni di doppio cioccolato, fondente e al latte, e polvere di caffe'

Abbinamenti proposti dallo chef: Paulaner Weissbier, London Porter Beer, Floreffe Triple, Stout Beer

Roberto Fimiani

Würstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel caldo

Tris Tirolese: Canederli agli spinaci, al formaggio e ravioli di spinaci con ripieno di Quark su cavolo cappuccio

"Spätzle" agli spinaci con speck cotto servito nel tegame

Stinco di maiale affumicato (all'interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape

Tris di Würstel: würstel bianco, Meraner e Norimberga con patate tirolesi, crauti e senape

Abbinamenti proposti dallo chef: Weiss, IPA