

Birre crude, un'altra storia

LA LORO DISPONIBILITÀ AGGIUNGE VALORE AL MENU. CON DELLE ACCORTEZZE DA TENER PRESENTI.

Ancora pochi anni fa, con esclusione di pub e pizzerie, le birre non erano prese in considerazione in quasi tutti i ristoranti italiani. Ma, grazie all'impegno di birrofilo, chef, associazioni di produttori ed esperti di settore, l'apartheid è venuto a cadere. Inoltre, accanto alle tradizionali birre pastorizzate (industriali), in particolare nei ristoranti si stanno diffondendo le birre crude non pastorizzate (artigianali). Per un ristorante questi sono i punti da tenere presenti nella loro gestione: scelta delle tipologie, formati, scadenze, modalità di stoccaggio.

Scelta delle tipologie

Diversamente dalle categorie delle birre industriali (analcolica, chiara, doppio malto, nera, wei-

zen), quelle artigianali si caratterizzano invece per il rifiuto di standard produttivi, motivato dalla creatività dei mastri birrai che indulgono spesso in aromatizzazioni personali (a volte anche troppo sperimentali) con frutta, erbe aromatiche, spezie, invecchiamento in botti usate per altri alcolici eccetera. Così molti ristoranti preferiscono affidarsi alla notorietà di uno specifico microbirrificio, piuttosto che operare una scelta sulla base di tipologie incerte. Un criterio comprensibilmente seguito anche da gran parte della clientela birrofila.

Formati più grandi

Anche nella disponibilità dei formati esistono differenze sensibili. Mentre per le birre industriali prevalgono le confezioni

VALORI

- VARIETÀ** ogni microbirreria propone birre personalizzate
- FORMATI** più grandi, ideali per accompagnare i vari piatti
- FRESCHEZZA** prodotti da consumare nei mesi successivi
- FLESSIBILITÀ** stoccaggio semplice al pari dei vini bianchi
- QUALITÀ** grande attenzione agli ingredienti del territorio

da 33 e 66 cl, oltre ai fusti da 30 lt, per le artigianali sono più diffusi i formati maxi da 66, 75 e anche 150 cl. Una scelta che nasce dalla considerazione che il formato più grande riesce meglio a conservare aroma e bouquet della birra cruda, veri punti di forza del prodotto.

«Anche se assicura una rotazione e una marginalità più elevata - precisa Andrea Meoni del ristorante AM Cucina e Birra di Milano - il fusto di birra cruda non permette però di far apprezzare il

naturale processo di decantazione della parte più pesante della birra cruda come i lieviti». Un fattore tutto sommato trascurabile però visto che, proprio nel suo locale sarà prossimamente inaugurato il nuovo impianto spina a otto vie firmato dalla Brew Service di Castelletto Monferrato (AL) con una scenografica cella frigorifera a vista. Che si andrà ad aggiungere alle cento e più specialità crude in bottiglia già a disposizione della sua affezionata clientela.

Occhio alla scadenza
Mentre le birre pastorizzate consentono di mantenere il prodotto al meglio delle caratteristiche organolettiche oltre un anno di vita, anche in un semplice magazzino, le birre crude hanno una vita media più breve, da quelle a bassa fermentazione (un mese) a quelle ad alta fermentazione (fino a 5 mesi). Per quelle rifermentate in bottiglia e a più alta gradazione alcolica, la vita media si allunga a un anno.

«Per lo stoccaggio delle birre più "delicate" - precisa Flavia Nasini del beer shop A Tutta Birra di Milano - è consigliabile tenerle in cantina asciutta, senza vibrazioni, a temperatura costante (12-14 °C). Per quelle più ricche, a rotazione più veloce, invece, è meglio tenerle a disposizione una certa quantità in armadi refrigerati a 6-8 °C, proprio come avviene per i vini bianchi e rosati».

Rodolfo Guarnieri

SERVIZIO

Perché inserirle in menu

Negli ultimi anni molti chef hanno deciso di affiancare ai propri piatti, oltre che i vini, specialità birrarie non pastorizzate.

La scelta è dovuta alla continua ricerca di nuove esperienze del gusto, facilitata dalla larga gamma di profili organolettici delle tante birre crude prodotte dagli oltre trecentocinquanta impianti sparsi per tutta la Penisola. Inoltre, così come per i vini di territorio, è possibile valorizzarle come prodotti loca-

li di qualità. In questo modo si induce il cliente a sperimentare nuove sensazioni gustative, arricchendone il bagaglio emozionale. Inoltre, la lista di birre crude è ancora relativamente



poco diffusa e può richiamare, anche solo per curiosità, una nuova clientela alla ricerca di proposte originali.

Bicchieri più grandi

Per le birre crude e per quelle industriali la forma del bicchiere è analoga, ma di capacità superiore. Per servire la famiglia delle chiare è preferibile il calice a tulipano da 20-25 cl, per le doppio malto meglio il baloon da 25-56 cl, per quelle a base di frumento o di altri cereali

da scegliere il bicchiere tronco conico da 50-66 cl.

Abbinamenti concordanti

Un po' problematico l'accostamento con il food, visto che molte birre crude sono aromatizzate e spesso non nascono per essere abbinata a proposte gastronomiche ma come prodotti da meditazione o contemplazione. Valice a tulipano da 20-25 cl, per le doppio malto meglio il baloon da 25-56 cl, per quelle a base di frumento o di altri cereali

maggi freschi; le doppio malto con carni rosse, pizze al pomodoro, formaggi stagionati, salumi; le weizen con carni bianche, dolci alla frutta; le scure con dolci al cioccolato, frutti di mare.

Visibilità in lista

È consigliabile proporre per ogni piatto offerto in lista uno o più vini e una o più birre, in alternativa, lasciando al sommelier il compito di precisare caratteristiche e differenze organolettiche.