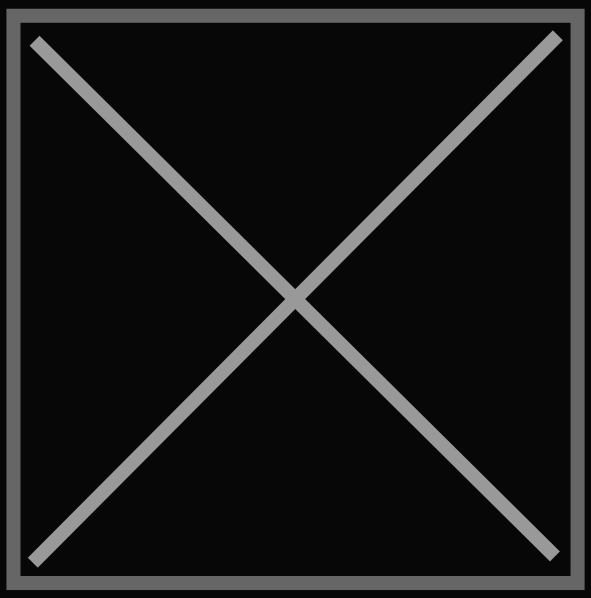
Davide Silvestri lancia Birra Lira e ci dà qualche dritta di pairing

davide-silvestri-home-44688d2b

La prima passione di **Davide Silvestri** è stata la recitazione, ma il richiamo per il mondo della birra ha avuto la meglio. Ecco perché l’attore ha appena presentato Birra Lira, una birra artigianale creata insieme al cugino Kekko, voce dei Modà, e all'amico Mauro Fasoli, professore di fisica quantistica. E lo ha fatto in una location inusuale, **Belli Capelli**, un piccolo paradiso di hairstyling eco-sostenibile a Milano. Appassionato di hamburgherie e birrerie di ispirazione tedesca, nel tempo libero studia abbinamenti di food pairing e va alla scoperta di nuovi prodotti. E a noi ha dato qualche dritta.

Una curiosità sulla tua Birra Lira. Davide Silvestri, perché questo nome?
La verità? Volevo fosse chiaro che parliamo di un prodotto italiano e nello stesso tempo ricordare attraverso il nome il nostro passato. Come battuta, invece, a chi mi fa questa domanda rispondo sempre che ho voluto accontentare i sostenitori del "si stava meglio prima dell’euro". Ecco, ora la lira è tornata!



Bionda, rossa o scura? Qual è la tua birra preferita?
Amo tutte le birre, ma ho un debole per le Stout, le birre scure ad alta fermentazione prodotte da malto d'orzo tostato.

Che cosa pensi dei cocktail con la birra?
Mi sembrano un azzardo. Sarà che io amo il prodotto liscio, ma per me la birra usata come ingrediente per i cocktail perde d'identità.

Parliamo di food pairing. Con una pasta al pesto o al pomodoro che cosa suggerisci?
In generale, con i primi di pasta si sposano bene le Pilsner.

E con un secondo di pesce?
Le IPA, India Pale Ale, profumate e leggermente amare.

Infine, si può abbinare il dolce con la birra?
Certo! Un matrimonio virtuoso è con le birre bianche, le così dette Weisse.

Uno sguardo ai locali con protagonista la birra. Idee da copiare?
I beer shop dove si può portare il cibo da casa, dotati di un tavolo sociale disponibile per i clienti che così sono liberi di accompagnare la birra con quello che più gli aggrada.

Per concludere, tre locali da provare?
L'hamburgheria **So Good a Cambiago**, il **Rise Live Bistrot di Vimercate** che offre una cucina a base di prodotti biologici locali e ingredienti italiani e il **Mami Burger & Pizza a Melzo**. Aggiungerei il quarto, la **Corte del Luppolo a Ornago**, un locale dove assaggiare i piatti d'ispirazione brianzola e trentina abbinati alle birre dell'adiacente birrificio artigianale *Birra Eretica*.