Birra: istruzioni per l'uso

birra-istruzioni-uso-01-f62dec8b

Anche se l’Italia è il Paese del vino, un’altra protagonista fa la sua importante presenza sulle tavole e nei bicchieri: la birra. Fresca, dissetante, più corposa o delicata, aromatizzata o “tradizionale”, la birra è tra le bevande preferite e non c’è fascia d’età che ponga limiti. Sedotti da un carisma che si perde nei secoli passati, la birra, almeno in Italia, ha registrato un notevole incremento di consumo a partire dagli anni ’80 per consolidarsi nel decennio successivo assieme al proliferare di piccoli stabilimenti artigianali. Se da un lato la creatività dei birrai non ha confini e continuano a nascere birre con ingredienti alternativi e innovativi come frutti, fiori, erbe aromatiche e spezie, oppure cereali diversi come farro, kamut e riso, restano alcuni tabù da sfatare sul servizio, sui consumi e gli abbinamenti. A dare qualche spunto interessante ed esplicativo **Francesco Reale**, responsabile della **Brasserie Bruxelles** nel cuore di Milano.

Qual è il modo corretto per servire una birra partendo dal lavaggio del bicchiere?



Come per il vino, anche la birra necessita di bicchieri differenti, in più ogni nazione birraia ha le proprie usanze, storie e modalità di servizio; va detto però che ci sono accortezze che accomunano tutti. Partendo proprio dal vetro, è fondamentale avere un detergente specifico per lavarli e sgrassarli! Questo perché la CO2 dell’impianto di spillatura, se il bicchiere non è sgrassato, non riesce a liberarsi e resta nel prodotto; il risultato è una birra spesso pesante e faticosa da digerire. Una giusta spillatura “rompe” le bollicine, queste ultime si trasformano in schiuma che rimane a proteggere la birra dall’ossidazione.

Ci sono i miti da sfatare?

Si sente sempre dire che la “birra gonfia”… questo è vero solo se non viene servita correttamente! Qualcuno dice “bisogna servirla in modo lento per fare poca schiuma”… deve essere l’esatto

contrario, solo con una forte pressione si rende la birra fragrante, leggera e con il giusto cappello di protezione.

Come si propone la birra nella stagione estiva? Quali consigli e abbinamenti?
La birra non è solo una bevanda preferibilmente estiva o da accostare alla pizza (anche se sarebbe fondamentale abbinarla valutando gli ingredienti della farcitura). Si può bere in ogni stagione e in ogni circostanza, anzi, non c'è cosa migliore che bere una Blanche come integratore alimentare, anche dopo aver fatto attività fisica. Per trovare ristoro dal caldo e bere con piacere, personalmente, consiglio una morbida e acida Echt Kriekenbier.

La birra come bevanda della tradizione ma sempre più aperta al mondo giovane e alle mode. Quali saranno le birre dei prossimi anni?
Restando in linea con il locale siamo i custodi della grande tradizione birraria del Belgio e credo che non smetteremo mai di amarle tutte. Di sicuro tra i trend spiccano le birre acide che si producono a sud di Bruxelles, uniche al mondo perché nascono da una fermentazione spontanea. Se citiamo il consumatore medio, nonostante le migliorie degli ultimi anni, c'è ancora un po' di confusione, chiede una IPA (India Pale Ale) e, a volte, rimane perplesso dai costi un po' alti dei prodotti italiani.

La birra si spilla alla belga!

Birra e abbinamenti di gusto vincenti