Menu delle feste, cresce il consumo di birra con i piatti tradizionali

birra-6d7e8148

Non solo vino e bollicine: anche la **birra** accompagna sempre più spesso i **piatti della tradizione di Natale e Capodanno** come tortellini, capponi e baccalà. E' quanto sottolinea **Assobirra** (Associazione dei Birrai e dei Maltatori) che, con l'avvivcinarsi del cenone di fine anno, propone un abbinamento tra i principali piatti tradizionali e le tipologie di birra più apprezzate. I consigli di Assobirra riguardano tutti i territori d'Italia e disegnano una proposta di abbinamento con le varie tipicità locali.

Si parte dal Nord Italia, con il Piemonte, dove gli **agnolotti** e il **gran bollito misto** condito con il bagnet ross e verd sono abbinati con la **Weizen**, a base di malti d'orzo e di frumento.

Più in generale per i **taglieri di formaggi e salumi** del Settentrione è consigliata l'**Abbazia**, birra generalmente corposa e di forte contenuto alcolico con un colore che varia dall'oro carico all'ambrato, fino al bruno scuro.

Passando al Centro Italia, in particolare in Emilia Romagna, è suggerita la **Pils** per accompagnare il menu di tortellini e passatelli in brodo, tagliatelle e lasagne, prosciutto e culatello in modo da fare risaltare il carattere di pietanze a base di carne grazie all'aroma floreale e al gusto dal finale secco e pulito. Mentre, per i **crostini di fegatini**, insieme all'**arrosto di faraona o di anatra**, ai **fegatelli** e al **cappone ripieno** della Toscana sono consigliate le **Bock** per il corpo strutturato e persistente e dai sentori mielati di malto.

Per la cucina Mediterranea del Sud, caratterizzata da **pesce, carne e verdure**, è invece indicata la **Lager**. birra tout court che si ricorda per la sua freschezza, per gli aromi e il gusto molto delicati e per il colore dorato.