Gorgonzola Dop e birra, un abbinamento perfetto

gorgonzola1-f716ea4a

Estate vuole anche dire gustare il formaggio Gorgonzola Dop con la voglia di bere una birra fresca e sorseggiarla con gli amici in un locale, ma come scegliere quale abbinare? Negli scorsi anni Afidop, l’Associazione che riunisce i caseifici produttori Dop e Igp italiani, ha stilato un elenco di 25 formaggi, tra cui Gorgonzola Dop, in cui viene suggerito l’abbinamento perfetto con la birra.

Sono molte le caratteristiche che accomunano questi due prodotti: il Gorgonzola Dop e la birra sono entrambi i risultati di processi di fermentazione, quella del latte ad opera del caglio e quella dei mosti provocata dall’azione dei lieviti. Entrambi sono infatti prodotti “vivi” il cui gusto può variare nel tempo e con la stagionatura e l’invecchiamento. La freschezza e l’effervescenza della birra hanno la capacità di attutire e di espandere il gusto di alcuni formaggi. Non va peraltro dimenticato che l'abbinamento meglio riuscito non si ottiene smussando le caratteristiche più spigolose dell'uno o dell'altro ingrediente, ma facendole opportunamente risaltare.

Il giusto abbinamento è quindi quello con birre che tengano testa a sapori altrettanto complessi, intensi e pungenti: l’Ipa, birra inglese a forte luppolatura e buon tenore alcolico, molto di moda ultimamente, le birre trappiste belghe e d’abbazia chiare, si abbinano magicamente con il Gorgonzola Dop piccante, mentre le doppio malto, molto consumate in nord Europa, si sposano meglio con il Gorgonzola Dop dolce. Numerose sono inoltre le birre da abbinare che si possono trovare nei birrifici artigianali diffusi in tutta Italia.