La Pils Della Graziella di Gritz, una birra salutare

05-gritz-referenze-7fd98ca3

La birra è ormai entrata a far parte dell’immaginario collettivo ogni qualvolta si cerca una bevanda alcolica da gustare con piacere. Potrebbe sorprendere scoprire che una tra le bevande più apprezzate di sempre abbia anche una tradizione millenaria alle spalle e che, nell’antichità, le fossero riconosciuti una serie di benefici. Si parla di oltre cinquemila anni fa, in Asia con i Sumeri, quando non solo la birra, ma il mestiere di birraio compaiono addirittura all’interno di una tavoletta assira nella zona del Tigri e dell’Eufrate.



Raccogliere la tradizione antichissima e adattarla alle esigenze di oggi è ciò che fa Claudio Gritti con Gritz, l’unico birrificio in Italia nonché uno dei pochissimi al mondo specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo gluten removed. I poteri e la “sacralità” della birra, dai mesopotamici agli assiro-babilonesi e agli egiziani, sono tuttora riconosciuti benché non ancora del tutto diffusi. La birra artigianale, ad esempio, può aiutare a ridurre l’ansia: uno studio condotto dall’Università di Montreal in Canada sostiene che l’assunzione di birra, a bassa

gradazione, innesti una forma di appagamento psicologico in grado di alleviare lo stress; Ancora, un bicchiere di birra prima di andare a dormire può aiutare a combattere l’insonnia. Da non dimenticare l’interessante apporto di vitamine: la birra contiene infatti vitamina B12 e acido folico. Infine, con l’estate alle porte, è a tutti gli effetti una delle bevande alcoliche meno caloriche in circolazione.

Per godere di tutti questi benefici, perché non scegliere la birra per antonomasia che rivoluzionato il mondo brassicolo? Proprio una Bohemian Pilsner è la protagonista del birrificio Gritz: la Graziella (5,3%) a bassa fermentazione, dal gusto maltato, con una morbida amaricatura. Dal colore oro pallido e la schiuma densa e duratura, presenta profumi floreali dati dai luppoli cechi, tipici di questo stile. Disponibile nel formato da 33 cl e 50 cl, si abbina a piatti leggeri, come pesce, carni bianche o insalate, e si adatta alla stagione calda stimolando il gusto.