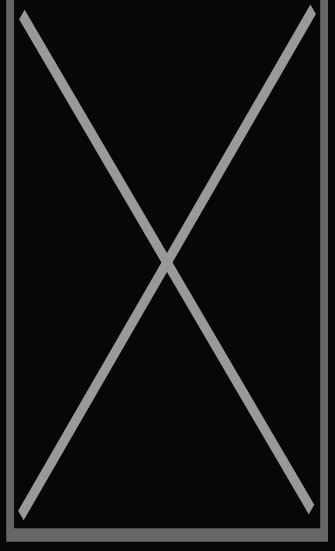
Le proposte estive del birrificio Gritz

03-gritz-referenze-8794648b

Temperature bollenti, gite fuori porta, vacanze al mare o in montagna. Le location dell’estate cambiano, ciò che non cambia mai è la voglia di sperimentare nuovi gusti e sapori, solleticare il palato con pietanze nuove ma non troppo caloriche: è pur sempre estate e la prova costume non risparmia nessuno. Alla ricerca di ricette light che esaltino il sapore invece di renderlo informe ci ha pensato il birrificio Gritz, l’unico birrificio in Italia nonché uno dei pochi al mondo specializzato in produzione totalmente senza glutine da processo gluten removed, che arricchisce la sua proposta per tutti i palati con birre di qualità e adatte a tutti. Per una stagione calda e in movimento, il consiglio va sulla Camilla, la birra che meglio si adatta a pietanze fresche, veloci ma saporite! La Camilla è una birra ad alta fermentazione di tipo Indian Pale Ale dal colore ambrato, con schiuma bianca persistente, che presenta un intenso aroma floreale di luppolo dominante al naso, ma non solo. Esplode in bocca accompagnato da un lieve sapore maltato.

La proposta del birrificio Gritz si orienta quindi su un tris di piatti perfetti per un numero infinito di pranzi o cene con amici. Senza delusione ma con fierezza, tra le protagoniste dell’estate, perché non pescare dall’orto verdure e ortaggi senza rinunciare però a un buon piatto di pasta? E allora pasta con verdure grigliate è la soluzione a tutti i problemi: ottima sia calda che servita fredda, con melanzane, peperoni rossi e gialli e zucchine, è gustosa e si sposa con la birra Gritz alla perfezione.



Per i carnivori che non sanno rinunciare alla grigliata, un’alternativa è una pietanza più fantasiosa e con meno grassi. Più spezie e marinature con rosmarino, maggiorana, mirto, salvia; una tecnica al cartoccio o di affumicatura per “alleggerire” la cottura; infine, maiale manzo e agnello che lasciano il posto a pollo tacchino e vitello. La griglia è pronta, e niente forchettone per non rovinare la cottura! Grazie al retrogusto maltato il risultato sarà indimenticabile (e leggero).

Per i più pretenziosi, che non vogliono rinunciare al pesce per un pranzo veloce in campagna, il terzo consiglio di Gritz con la sua Indian Pale Ale è il pesce! Birre come la Camilla ben si abbinano al pesce in quanto hanno una punta floreale: allora perché non provare un piatto a base di zucchine, salmone e avocado?

Impreziosire ogni pietanza è facile e divertente, sollecita la creatività e rende unico ogni momento conviviale. Ma per rendere indimenticabile un pranzo o una cena, è indispensabile scegliere una buona birra artigianale, cercando di accordarne lo stile con la pietanza. E Gritz è la risposta giusta.