Pulcherio Scutti campione italiano del concorso targato Pilsner Urquell

pilsner-urquell-scutti-viene-nominato-campione-5852fd37

Passione, entusiasmo e determinazione. Sono le qualità del molisano Pulcherio Scutti, bartender della "Cavatelleria" La Quercia di Termoli, futuro rappresentante italiano alla finale internazionale della Master Bartender Competition Pilsner Urquell in programma il prossimo 5 ottobre nello storico stabilimento dell'azienda vicino a Praga. È lui infatti ad aver trionfato alla finale italiana del concorso organizzato da **Pilsner Urquell** al God Save The Food di Milano martedì 9 settembre. Lo abbiamo intervistato per raccogliere spunti e strategie per incrementare il business.

Pulcherio-Scutti**Perché consiglieresti ai colleghi di partecipare a questa competizione?**
Perché offre uno stimolo in più per studiare e approfondire temi importanti come storia del prodotto e tecniche di spillatura della birra. Per chi non lo sapesse, la gara si articola in due fasi: blind test, ovvero l'individuazione della birra Pilsner Urquell tra cinque birre diverse, e una prova di spillatura.

Che cosa significa per te la vittoria della Master Bartender Competition Pilsner Urquell italiana?
Un'emozione immensa e una soddisfazione enorme. Ormai sono 25 anni che la mia famiglia gestisce La Quercia a Termoli e il risultato rappresenta una dimostrazione dell'impegno che poniamo nel lavoro.

La tendenza del 2014 in fatto di birra?
Difficile generalizzare. Per quanto mi riguarda, però, noto che oggi la clientela è più sensibile e attenta alla qualità del prodotto e alla spillatura. Un risultato possibile anche grazie al costante impegno che abbiamo sempre riposto nella diffusione della cultura della birra tra i clienti.

Un consiglio per spronare la vendita delle birre speciali in ristoranti e pizzerie?
Occorre puntare sull'abbinamento birra e cibo. Per esempio, la Pilsner Urquell si accompagna bene ai cavatelli alla rucola, perorino e pomodorini o al radicchio, provola affumicata e gorgonzola, mentre in genere i dolci si sposano bene con le birre rosse belghe.