La proposta del Birrificio Gritz per il Black Friday

01-gritz-referenze-c431d1e5

Oggi è il 26 novembre, il Black Friday, giornata in cui in Italia – come nel resto del mondo – **si acquista e si risparmia**. L'Italia ha col tempo adottato a sua volta l'usanza statunitense: il Black Friday può diventare, infatti, **l'opportunità non solo di risparmiare** ma anche di scoprire realtà artigianali del territorio, esplorare un consumo consapevole e portarsi avanti per gli acquisti di Natale, ormai imminente.

Tra le realtà del territorio da scoprire, quella del birrificio Gritz è davvero singolare. Nato tra i filari della Franciacorta, terra tradizionalmente conosciuta per i suoi vini dove Claudio Gritti, birraio nonché fondatore di Gritz, ha dato vita a un'idea unica: **produrre birre per tutti, senza discriminazioni di sorta**. Grazie all'innovativo metodo di produzione gluten removed (unico birrificio in Italia nonché uno dei pochi al mondo), è riuscito a **produrre birre senza glutine** che, attente alla salute di tutti i beer lovers, siano anche buone da gustare. La convinzione è che chi soffre di celiachia non debba privarsi del piacere di una buona birra: nascono così **cinque referenze uniche nel loro genere**, dedicate ognuna a una donna diversa ma a suo modo importante per Claudio Gritti e per il suo birrificio.

Le birre Gritz sono tutte certificate senza glutine.

• **La Graziella**, ispirata al carattere deciso di nonna Graziella, è una Bohemian Pilsner (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. Si abbina a piatti leggeri, come pesce, carni bianche o insalate. Si adatta perfettamente al clima primaverile, stimolando il gusto.

• **La Camilla** prende il nome dalla moglie Camilla ed è una birra decisa e seducente (6% vol.), dall'aroma floreale che prima inebria il naso e poi avvolge la bocca, con un sapore di luppolato delicato e piacevole al suo passaggio. È una Indian Pale Aledal colore ambrato e schiuma persistente

e si abbina a piatti di verdure, carne alla griglia e piatti speziati.

• **La Barbara** è dedicata alla mitica mamma Barbara: è una Weiss ad alta fermentazione (5,5% vol.), dal sapore delicato che ricorda la banana. E' di color giallo paglierino, torbida alla vista e dalla schiuma voluminosa, tipica di questo stile. Si abbina perfettamente a piatti salati, ad esempio specialità di mare o insaccati, ma si lascia bere anche da sola, conquistando assaggio dopo assaggio. Presenta una particolare e piacevole acidità, resa ancora più speciale al palato grazie ai sentori fruttati e alle note di chiodi di garofano.

• **La Danda**, dedica alla famosa zia che ne ha ispirato il nome, è una birra artigianale ad alta fermentazione di tipo belgian strong ale. Al naso si presenta fruttata, con leggere note alcoliche. Il sapore è liquoroso, con un morbido carattere maltato. Dal colore ambrato, con schiuma fine e compatta, si adatta particolarmente agli abbinamenti di carne, meglio se speziati.

• **La Cri** (Alc. 4,7% vol), ispirata alla cara amica Cristina e ultima arrivata nella fermentata famiglia Gritz, è una birra ad alta fermentazione di tipo Dry Stout. I malti tostati spiccano al naso, dando profumi di caffè e un leggero sentore di cioccolato. Il sapore, accompagnato da un amaro ben bilanciato, è deciso e piacevole al palato. La birra presenta un colore tendente al marrone scuro, con una schiuma cremosa e persistente. È l'ideale per pranzi e cene dalle atmosfere primaverili, perfetta da accompagnare con carne stufata o grigliata, ostriche, formaggi saporiti e dessert cremosi. Servita a una temperatura di 7-9°, è preparata con acqua, malto d'orzo, fiocchi d'orzo, frumento, luppolo e lievito.

In occasione del Black Friday, anche le birre Gritz saranno a loro modo protagoniste con una promozione disponibile sullo Shop Gritz: il 30% di sconto **venerdì 26 e sabato 27 novembre** con il codice **GRITZBLACK30**.