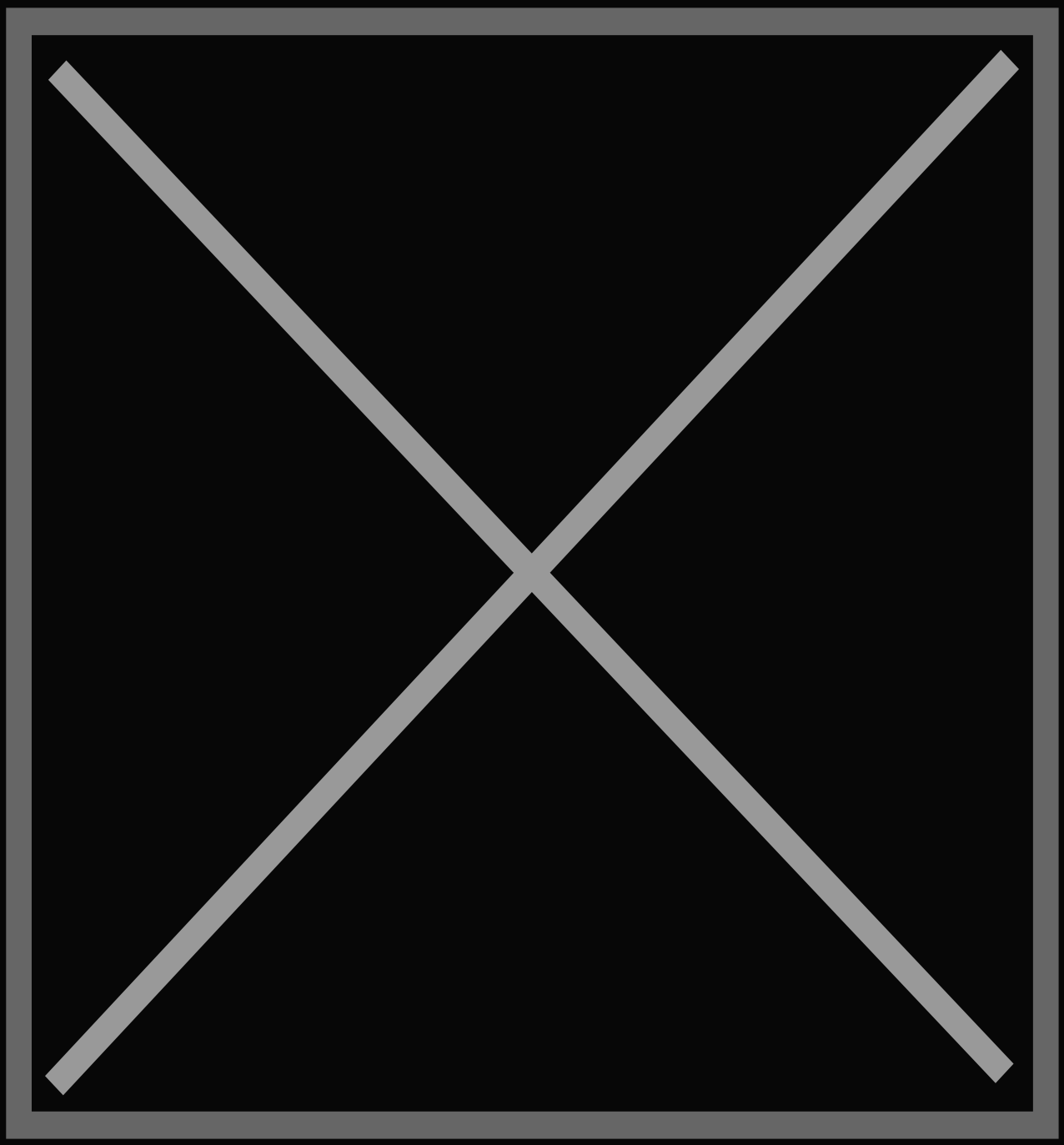
Cinque donne per cinque birre, l'8 marzo di Gritz

01-festa-della-donna-gritz-9085fcfa

Per Claudio Gritti, fondatore di Gritz, ogni birra è una donna: una madre, una moglie, una nonna, una zia, un’amica che popolano la fermentata famiglia di referenze senza glutine.

L’8 marzo si festeggia la **Giornata Internazionale dei diritti della Donna**: un’occasione, per tutti, di rendere **omaggio al genere femminile** tra **iniziative** che in lungo e in largo attraversano il Belpaese. Se è vero che sarebbe auspicabile che tutto l’anno venisse dedicata attenzione a una tematica così importante, è anche vero che ogni gesto può acquistare nuovo valore e può diventare il pretesto per dare il proprio contributo, non solo l’8 marzo, appunto, ma quotidianamente.

Claudio Gritti, fondatore e birraio di **Gritz**, l’unico birrificio in Italia nonché uno dei pochissimi al mondo specializzato nella produzione totalmente senza glutine da processo gluten removed, ne è pienamente convinto e, dall’apertura della propria attività, ha fatto una scelta inequivocabile: **dare valore a tutte le donne della sua vita**, senza le quali il birrificio non sarebbe esistito. Per questo motivo, ha deciso di dedicare ciascuna delle referenze da lui prodotte a una donna che abbia avuto nella sua vita un ruolo determinante.



• **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 Camilla** prende il nome dalla moglie 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 Ale dal colore ambrato e schiuma persistente e si abbina a piatti di verdure, carne alla griglia e piatti speziati.

• **La Graziella**, ispirata al carattere deciso della nonna, 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 Danda**, dedicata 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, 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.