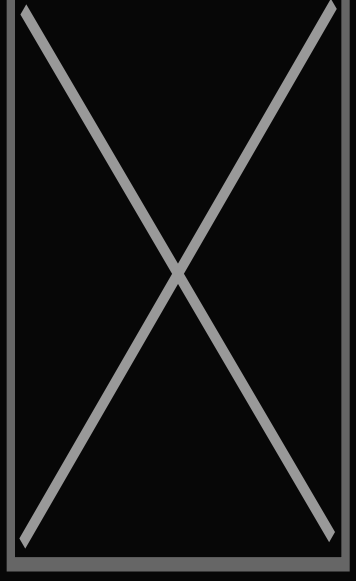
Gritz e Davide Modesti insieme per la Melanzana Al Cubo

03-gritz-la-weiss-della-barbara-b707e998

Tradizione e innovazione si fondono per creare risultati inediti, soprattutto in cucina. Da questi presupposti nasce una collaborazione tutta bresciana tra due realtà che hanno fatto della ricerca e della qualità il proprio leitmotiv.

Da una parte, il **Birrificio Gritz**, nato in Franciacorta su iniziativa del birraio Claudio Gritti e presto diventato un punto di riferimento per il mondo gluten free: è questo, infatti, l'unico birrificio in Italia, nonché uno dei pochissimi al mondo, in cui la produzione di birra senza glutine avviene attraverso il processo gluten removed. Dall'altra, **il ristorante Vivace**, segnalato dalla Guida Michelin e che sorge a pochi metri da Piazza Vittoria, cuore pulsante della città, nato da un imponente progetto di restauro che ha permesso di recuperare i locali all'interno dell'antica Corte Sant'Agata, mixando con gusto ambienti dal fascino antiquato, arredamenti moderni e ricercati e il meglio delle attrezzature tecnologiche all'avanguardia.

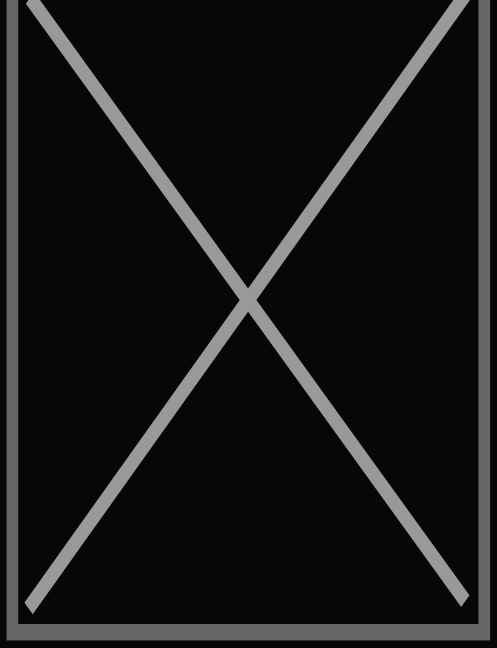
In occasione dell'estate, a firmare un percorso gastronomico tutto da scoprire, Gritz e Vivace propongono un **abbinamento speciale**, realizzato proprio per l'occasione: **birra della Barbara e…. melanzana "al cubo".** Un piatto speciale questo, creato da Davide Modesti, chef bresciano con numerose esperienze alle spalle, che ha deciso di stuzzicare palato e fantasia con questa nuova creazione vegetale al 100% e a spreco zero.



La protagonista dell’abbinamento dell’estate 2022 è la **Weiss della Barbara**, la referenza che Claudio Gritti ha dedicato a sua madre. Si tratta di una Weiss ad alta fermentazione (5,5% vol.), dal sapore delicato che ricorda la banana, color giallo paglierino, torbida alla vista e dalla schiuma voluminosa, tipica di questo stile. Presenta una particolare e piacevole acidità, resa ancora più speciale al palato grazie ai sentori fruttati e alle note di chiodi di garofano.

La Weiss della Barbara si **abbina perfettamente a piatti salati ma si lascia bere anche da sola**, conquistando assaggio dopo assaggio: per questa ricetta è stata abbinata a melanzana, caviale di melanzana, salsa verde e basilico. È un piatto vegetale, in cui la melanzana viene utilizzata in tutte le sue parti, dalla buccia sino all’acqua di vegetazione.

Il **caviale di melanzane** viene ricavato, infatti, dallo scarto ottenuto scavando dalla melanzana per ricavarci un cubo, a sua volta cotto in forno dopo essere stato strizzato dall’acqua di vegetazione e condito con capperi, pomodori secchi, basilico, aceto balsamico e olio. Il caviale di melanzane diventa così il ripieno del cubo di melanzana, poi servito con una salsa ottenuta dall’acqua di vegetazione della melanzana ridotta, una salsa verde e polvere di pomodori bruciati. Il risultato è un **piatto sorprendente che non solo esplode al palato** ma che può rivelarsi un’opzione eccellente per questa estate, leggera e gustosa, senza glutine e senza lattosio, e che non produce alcuno scarto.



«Ho scelto questo abbinamento per le caratteristiche uniche di questa weiss: la sua acidità pulisce il palato dalla grassezza e invoglia al secondo boccone, la sua bollicina sottile e cremosa esalta i sapori e i sentori fruttati contrastano perfettamente il gusto dell'affumicatura andando a bilanciarlo, infine il rimando al chiodo di garofano accompagna perfettamente il retrogusto amarognolo della riduzione di acqua di melanzana» ci dice lo chef **Davide Modesti** mentre studia l'abbinamento.

«Sono molto soddisfatto di aver avviato questa collaborazione con uno chef come Davide Modesti e una realtà come Vivace e che una delle nostre referenze sia diventata la protagonista di una vera e propria creazione culinaria attenta agli sprechi oltre che a gusto e qualità. Elementi fondanti anche per noi di Gritz - ha raccontato **Claudio Gritti**, fondatore di Gritz. *Come le nostre birre, anche questo piatto può essere gustato da tutti, senza alcuna distinzione».*