International Beer Day, gli abbinamenti giusti per l'estate

deliveroohead-7c1adde0

In occasione dell’International Beer Day, la giornata internazionale che celebra la birra (5 agosto), Deliveroo in collaborazione con Guido Palazzo - My Personal Beer ? Corner - beer expert, sommelier e consulente che si occupa della promozione della cultura brassicola, ha stilato alcuni suggerimenti per abbinare al meglio le diverse tipologie di birra con alcuni dei piatti tipici della stagione estiva.

Utili consigli per valorizzare ancor di più grigliate di carne, barbecue, fritture, insalate, crudi, primi piatti e aperitivi. E far felici i tanti beer lovers, anche a domicilio.

La birra è infatti sempre più **protagonista nelle preferenze di chi ordina comodamente a casa** tramite la app di **Deliveroo**: nel secondo trimestre 2022 gli ordini di birra sono cresciuti del 53% rispetto allo stesso periodo nel 2021. Con il 26% degli ordini di birra che proviene da supermercati presenti in piattaforma.

A guidare la TOP 5 delle città che più amano ordinare birra - calcolata considerando per ogni città gli ordini di birra sul totale ordini - c’è Gallarate (VA), in prima posizione davanti a Lodi e Genova. Chiudono la speciale classifica Como e Seregno (MI).

Gli abbinamenti suggeriti da Guido Palazzo di My Personal Beer Corner

Frittura di pesce
La frittura di pesce è un grande classico delle tavole d’estate, soprattutto se godute al mare. Ovviamente, più o meno ricca di varietà di pescato, è un piatto a cui abbinare delle birre che tengano conto della tendenza dolce dei calamari e dei gamberi, la salatura delle sarde e dei pesciolini, della

sapidità ed untuosità generale del piatto. Si può accompagnare bene con delle Lager (Helles e Pils) o morbide Blonde Ale, ma possiamo spingere sul gusto con delle I.P.A. (India Pale Ale) dal potere più amaricante o delle A.P.A. (American Pale Ale) dalle caratteristiche più agrumate, fatto salvo che tocca fare attenzione alla salatura in frittura altrimenti l'amaro ne esalterà i toni. Se siete amanti del Belgio, perché non optare per una Blanche che, grazie alla sua nota acidula, permette anche di ripulire appieno il palato?

Insalata greca

Sebbene di questa insalata estiva non esista una sola versione, certamente l'ingrediente caratterizzante che non può mancare è la feta, il formaggio tipico greco a pasta semidura, salato e maturato in salamoia, che abbinato ad olive e cipolle rosse combina un piatto semplice ma dai gusti intensi. Meglio evitare l'amaro in questo caso e cercare di orientarsi verso birre dal profilo leggero e dissetante come le Weiss e le Blanche che, grazie alla loro nota acidula data dall'impiego del frumento, alle leggere note agrumate e speziate, prendono per mano il piatto arricchendolo e lasciano la bocca fresca e pulita. Una buona alternativa può essere virare su una birra dal profilo leggermente dolce, maltato, come una bavarian Hell, che permette di stemperare le sensazioni più appuntite del piatto.

Insalata di riso

Un grande classico delle insalate, oltre alla freschezza e alla completezza del piatto, è la loro adattabilità in base agli ingredienti a disposizione e alla creatività dello chef. Così anche per la più classica insalata di riso, ognuno ha la sua personale variazione sul tema. Siamo in presenza di un piatto ricco di sensazioni: la tendenza dolce del riso su cui si posano le diverse sfumature delle verdure, più o meno dolci, amare e acidule; senza poi considerare l'eventuale tonno, le uova ed il condimento e così via. Un bel mix che dobbiamo approcciare con leggerezza di bevuta cercando una birra che non esalti una sensazione particolare ma tenga per quanto possibile tutto insieme. Ecco che allora si ripropongono le Weiss a tenere a bada anche l'impiego dei sottaceti, così come a supporto possono arrivare anche le Marzen tedesche, le Brown Ale o le belgian Blonde, birre caratterizzate da morbidezza e dolcezza, dagli aromi e sapori maltati di biscottato e crosta di pane che smorzano e accompagnano il piatto. Infine per gli appassionati del Belgio una Saison potrebbe essere una piacevole scoperta con il suo carattere speziato che arricchisce il pasto.

Barbecue (carne e verdure)

Il BBQ è un mondo a sé vista la grande varietà di carni che si possono utilizzare, tipi e tagli, e le diverse tecniche di cottura. Una ricchezza che vale anche nell'uso delle verdure (addirittura la frutta) e del pesce. Ecco come provare ad orientarsi in un universo così variegato.

Le ***carni bianche***, quelle di maiale in particolare e tendenzialmente più grasse possono essere accompagnate con birre dai toni dolci e morbidi come le tedesche Helles, Waizen, Bock o Weizenbock, le beghe Dubbel e a salire di grado alcolico le Strong Ale. Per contrasto invece possiamo accompagnare con delle Pils tedesche, più secche e dal profilo luppolato più erbaceo, che tendono a donare freschezza ed equilibrio alla portata. Bene per lo stesso motivo le I.P.A. che, oltre alla luppolatura marcata, con tenore alcolico più alto, permettono di asciugare la grassezza e ripulire la bocca, ma attenzione al livello di amaro finale. Valida anche la versione più "easy", la Session IPA, per una maggiore freschezza di bevuta. Se le note agrumate dei luppoli sono la vostra passione allora anche una American Pale Ale farà al caso vostro.

Con lo stesso principio affrontiamo le ***carni rosse*** riproponendo su tutte le I.P.A. ma anche le belghe Strong, su tutte le Tripel, la cui secchezza e grado alcolico frenano la succulenza della bistecca al sangue mentre il dolce ed il fruttato le aggiungono sapore. In presenza di carni affumicate, o semplicemente bruciacchiate dal grill, possiamo anche abbinare i malti dolci e affumicati delle caratteristiche Rauchbier tedesche.

Riguardo alle ***verdure***, la griglia dona di per sé note più amarognole a cui fare attenzione. In linea di massima però le lager possono andare bene: le Helles per le verdure più amare, le Pils per quelle più dolci.

Spaghetti con le vongole
Tra le più immediate portate ai frutti di mare, anche a livello di preparazione, gli spaghetti alle vongole sono un piatto iconico della nostra tradizione, dove la semplicità degli ingredienti si trasforma in ricchezza di gusto e di sapidità. Anche qui le varianti sono molte, con aggiunte di bottarga o pomodoro. La ricetta combina il dolce della pasta con il salato della vongola verace ma anche lo speziato del pepe e la nota piccante dell'aggiunta di peperoncino. Traducendo in birra suggerirei una belga Saison, che richiama alcune di queste sensazioni aggiungendo una nota pepata data dal lievito e una sfumatura agrumata che la rende fresca. La secchezza e la frizzantezza della birra puliscono poi la bocca dall'untuosità del piatto. Anche la Blanche è un'ottima scelta in questa direzione, ma possiamo persino sterzare verso una Bock tedesca, lager più forte, per chi ama un profilo più maltato, con un bel corpo, che contrappone dolcezza anche alla nota piccante del piatto. Se lo scaffale lo permette, una scelta completamente a fuoco sono le Gose, birre tedesche prodotte con frumento, sale e spezie che donano freschezza ed acidità. Non proprio immediate ma decisamente dissetanti.

Aperitivo con stuzzichini
Aperitivo o brunch, gli appetizer sono una grande occasione per stare in compagnia e fare esperienza

con il mondo delle birre. Vista la vastità delle proposte e delle combinazioni ci concentreremo su alcuni suggerimenti tra i più classici. Le immancabili patatine, magari di mais, possono essere abbinate ad una classica Lager: ma se troviamo qualche guarnizione piccante, allora attenzione ad evitare l'amaro nella birra che ne amplificherebbe il volume. Pizza o pizzette con pomodoro e mozzarella: la scelta punta su una leggera Weiss, appena dolciastra con una acidità che lega il pomodoro e frena la grassezza della mozzarella, assolutamente dissetante e indicata anche per i Wurstel a base di maiale. Per i tortini di patate, tipo rosty, una frizzante Pils con un delicato profumo erbaceo può contrastare la dolcezza del piatto; per quelli a base di formaggio il bilanciamento può essere dato dalle American Pale Ale, con una base maltata leggera e pulita ed un amaro con profumi agrumati e fruttati. Per quanto riguarda i salumi, i prosciutti crudi, la coppa e ? quelli piccanti possiamo indirizzarci su una Golden Ale, dall'amaro moderato ed un carattere biscottato, leggermente speziato. Per quelli cotti o arrostiti possiamo orientarci sulle Marzen tedesche che possiedono sentori dolci lievemente caramellati. Se in ballo c'è anche un tagliere di formaggi occorrerà abbinare per intensità di sapore. Ritornano le Blanche, le Saison, le Bock, le Tripel, le Strong Ale ma anche le Stout, le scure caratterizzate dalle note di malto tostato che ben si legano a formaggi stagionati a pasta dura.

Parmigiana di melanzane

La Parmigiana di melanzane è una tra le più celebri ricette regionali nostrane. È ricca di sapori e dalla grassezza seducente: un piatto quasi completo, sicuramente unico. Molte sono le sensazioni che si combinano e che possono interagire nell'abbinamento con le birre. Un punto di partenza possono essere le Weizen per la loro delicata acidità. Può essere interessante l'incontro con le Bock tedesche, le Bitter inglesi e le più classiche Pale Ale se vogliamo controbilanciare o esaltare le sensazioni più dolci o più amare. Sul versante belga invece possiamo optare per delle Belgian Strong Golden Ale che, così come le Tripel, possiedono un tenore alcolico tale da asciugare grassezza e untuosità ed una secchezza finale che riequilibra la bocca. A ciò si aggiungono sentori speziati e note amaricanti bilanciate che si amalgamano nel piatto.

Crudo di Pesce

Tartare e crudo di pesce impongono una scelta delicata ed equilibrata al tempo stesso, con leggere note floreali magari da ricercare tra le Lager leggere che posseggono un buon bilanciamento tra dolce e amaro e mettono in evidenza una gentile luppolatura che valorizza la delicatezza del pesce. Se aumenta la consistenza del pesce possiamo aumentare anche nella birra magari orientandoci sulle White Ipa, che sono un mix di sensazioni tra le caratteristiche delle Blanche e le American IPA, impreziosendo l'abbinamento grazie alle note agrumate e speziate, che ne fanno una birra perfetta per l'estate. Così anche se il crudo si lega al riso, alle alghe e alle altre tipicità del sushi e sashimi, la risposta potrebbe essere la stessa o, in linea generale, una moderata Blanche, una più decisa Gose,

addirittura una Berliner Weisse. Se invece andiamo su molluschi e crostacei l’abbinamento obbligato, ça va san dire, è con la dolcezza amarognola delle Stout, un abbinamento che deriva dalla tradizione irlandese ma non risponde alla logica delle coppie complementari.