World Pizza Day, 5 abbinamenti con birra BrewDog

20230117102445punkipa-worldpizzaday-056d81ca

Una giornata unica, per celebrare uno degli alimenti principi della tradizione italiana: oggi è il **World Pizza Day**. Questa icona culinaria è oggi più che mai attuale, grazie alle numerosissime varianti nate con il trascorrere degli anni, che le hanno consentito di conservare il carattere “fuori dal coro”, con cui è nata. È nel 1889, infatti, che un pizzaiolo napoletano fece assaggiare alla Regina Margherita una versione rivisitata di un cibo tradizionalmente riservato alla classe popolare, fatta di basilico, pomodoro e mozzarella. Un gesto davvero rivoluzionario per l’epoca.

E rivoluzionaria è anche l’anima delle **birre BrewDog** - il noto birrificio scozzese – **perfetta per celebrare in grande stile questa giornata**, con una serie di abbinamenti speciali per ognuna delle più iconiche varianti della pizza. Un incontro Italia – Scozia tutto da esplorare… e assaporare.

Elvis Juice e Pizza alla diavola
Il salame piccante, ingrediente principale di questa pizza, si abbina alla perfezione a BrewDog Elvis Juice, la Citrus IPA ambrata dedicata a The King, prodotta con luppoli americani e infusa con scorze di pompelmo. Con una gradazione alcolica 6,5%, è caratterizzata da un equilibrio perfetto tra l’amaro dei luppoli e la dolcezza dei malti che consente di abbinarla a sapori più decisi.

Punk IPA e Pizza Napoli
Niente di meglio del carattere delle acciughe di una buona Napoli per BrewDog Punk IPA, il simbolo della rivoluzione craft in Europa e primo grande successo internazionale del brand. Con i suoi 5,4% gradi e un colore dorato intenso, è una birra particolarmente aromatica e ben bilanciata sul gioco di malti e luppoli, in grado di “accompagnare” egregiamente una pizza dal carattere così intenso.

Planet Pale Ale e Pizza con prosciutto
Morbide fette di prosciutto a completare l’opera già perfetta della pizza. È quello che ci vuole per

gustare al meglio BrewDog Planet Pale Ale, la birra che attraverso il proprio nome, celebra la Terra e rappresenta l’espressione del DNA aziendale, contraddistinto dall’impegno verso la sostenibilità. Una straordinaria varietà bionda, dal colore dorato, caratterizzata da alta fermentazione e malti (della varietà Pilsner) più leggeri. Con una gradazione alcolica pari a 4,3%, presenta un nuovo e unico mix di luppoli, che le conferiscono lievi note agrumate e di pino, lasciando un morbido retrogusto di frutti tropicali.

Hazy Jane e Pizza ai quattro formaggi

Un formaggio erborinato, uno a pasta molle, uno cremoso e uno a pasta dura: il condimento principe dalla pizza ai quattro formaggi, che è perfetta per essere abbinata a Hazy Jane, la New England IPA caratterizzata da gusto e aroma con note di frutta tropicale (ananas, mango e papaya in evidenza) e da una vena agrumata, con sentori di scorza d'arancia e limone. Con un aspetto opalescente per il cospicuo dry hopping e con la presenza di avena e frumento nella ricetta, rivela un sapore più morbido e avvolgente.

Lost Lager e Pizza con verdure grigliate

Lost Lager, birra dal tenore alcolico medio (grado alcolico 4,5%) che si ispira alle categorie delle pilsner tedesche, con una attenzione particolare al Pianeta, è ideale per essere abbinata a un’ottima pizza con verdure grigliate. L'aggiunta dei luppoli Select, Spaltere Saphir combina vibranti note di agrumi ed erbe regalando a questa lager un gusto intenso e rinfrescante, che va a bilanciare il sapore più intenso delle verdure grigliate.