Lo street food di qualità sbarca sul web con Peroni Gran Riserva

webmail-4212fcc2

Dal cuore di Trastevere, alla notorietà dei social network. Dallo “street food” all’italiana, e di alta qualità, al “social food”. Le Peroni Gran Riserva - le birre di alta qualità della famiglia Peroni da abbinare ai cibi della migliore tradizione italiana - ci portano alla scoperta di Pianostrada, laboratorio di cucina trasteverino, tutto al femminile, nato dall’incontro di quattro donne con diversi percorsi di vita ma unite dalla passione per la buona tavola e lo street food di qualità.

PGR_Doppio MaltoIl racconto inizia sui canali social di Birra Peroni dove da luglio a marzo saranno proposti, con foto e video, i #MenuGranRiserva. Ricette semplici, creative e autentiche proprio come Paola, Chiara, Flaminia e Alice, il team che ormai dal 2014 ha fatto diventare il locale di Trastevere un punto di riferimento nel panorama gastronomico della Capitale. Il segreto? La qualità delle materie prime e la capacità di metterle insieme con passione e fantasia.

PGR_Puro MaltoEd ecco spuntare il primo #MenuGranRiserva proposto on-line. Una video-ricetta che, in poco meno di 30 secondi, spiega come realizzare un tortino di melanzane diverso dal solito: pomodori e melanzane grigliate, cipolle caramellate, parmigiano, basilico e stracciatella pugliese. Da abbinare al gusto morbido e unico della Peroni Gran Riserva Rossa.

Saranno circa 40 le ricette proposte. Dal Baccaburger, con pane al nero di seppia e burger di baccalà, al più tradizionale gnocco fritto. Fino alle ricette pensate per le occasioni speciali, da San Valentino a Natale, e i menù a tema come il pasta day e il vegan day. Tutte rigorosamente abbinate alla qualità delle tre Peroni Gran Riserva: Doppio Malto, Puro Malto e Rossa.

www.birraperoni.it