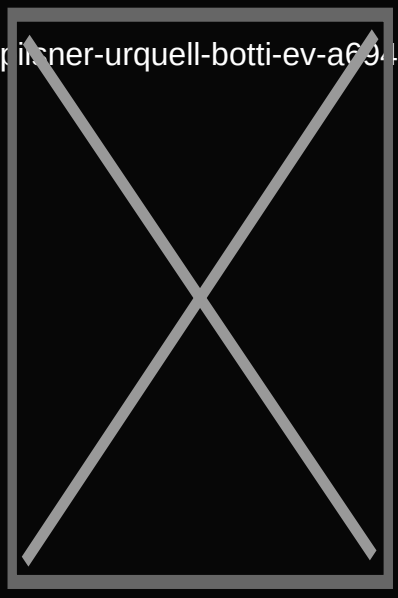
San Valentino, per la coppia è meglio festeggiarlo al pub

pilsner-urquell-botti-ev-a69[illegible]b3b5



Sono sempre più numerose le coppie che scelgono di trascorrere la serata di San Valentino al pub. Magari festeggiando con altre coppie. La birreria ha infatti saputo trasformarsi negli ultimi anni e divenire un luogo dove bere e mangiare bene. Ne sono certi i gestori dei locali che hanno inserito negli ultimi tempi piatti nuovi, di qualità e con un occhio agli abbinamenti. A confermacelo è Giacomo Fogli, vice campione dell'International Master Bartender di Pilsner Urquell e patron del Chimney Pub di Pontedera, in provincia di Pisa: «Sicuramente ha giocato un ruolo chiave il fatto che al pub non si vada solo per bere una buona birra, ma anche per mangiare bene e questo può diventare un diversivo alla cena tradizionale. Noi proponiamo i fritti non passati nell'olio, ma all'infrarossi. Siamo attenti a mettere in carta piatti salutari, poniamo un occhio di riguardo all'impiattamento e ci siamo preoccupati di pensare anche ai vegetariani. Vorremmo strutturarci anche con menu per vegani e senza glutine».

Dovremo dunque dire addio allo stereotipo di birra con stinco e patate o vassoiate di wurstel? «No, quelli resteranno sempre, il piatto unico si sposa bene con il pub, ma anche in questo caso la qualità del piatto è cambiata – commenta Fogli –. Da noi si possono mangiare tre tipi diversi di wurstel abbinati a verdure di stagione».

Se ci spostiamo nel nord-est la tendenza non cambia: «Sono trent'anni che serviamo Pilsner Urquell - ci spiega Paolo Casteller del Good Devil Pub di Maserada sul Piave, in provincia di Treviso - e abbiamo visto evolversi il modello di birreria. Ci autodefiniamo un locale fuori dagli schemi perché proponiamo ai nostri clienti piatti di grande qualità: per le grigliate scegliamo solo Angus e i nostri taglieri di formaggi sono una selezione dei migliori produttori italiani ed europei». San Valentino? «Nessuna personalizzazione del pub per la serata ma sappiamo già che molte coppie sceglieranno questa alternativa».

Anche in Puglia, in quel locale che viene già definito come il super-tempio della birra, si fa poca attenzione a cuoricini e candele accese per porre l'accento su cibi di qualità e abbinamenti accattivanti: «Siamo aperti da poco più di due mesi e mezzo - spiega Marcello Santoro dell'Hop! di Bari - e in queste settimane abbiamo saputo conquistare i palati più esigenti, compresi quelli femminili, abbinando la Pilsner Urquell a grandi piatti». Alcuni esempi? «Proponiamo il filetto di manzo con riduzione di Pilsner Urquell o un filetto di salmone lasciato marinare 24 ore nella birra e servito freddo – aggiunge Santoro -. Stiamo mettendo a punto il polpo sfumato in padella abbinato ad una scamorza affumicata e aromatizzata alla Pilsner Urquell e a dei crostini bagnati nella birra e passati alla piastra».

La cucina del pub si candida insomma a rappresentare un ottimo diversivo per sorprendere il partner senza gravare troppo sul portafogli.