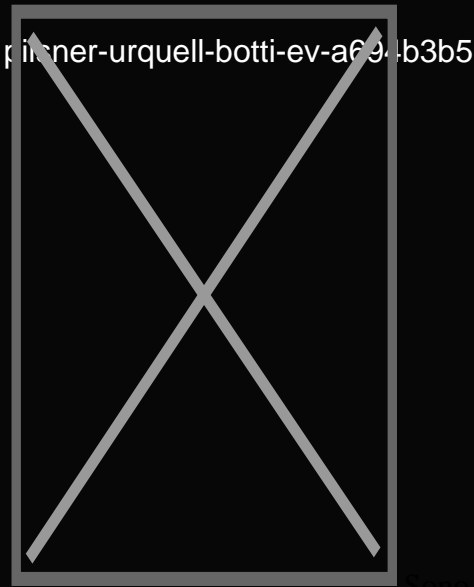


San Valentino, per la coppia è meglio festeggiarlo al pub



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 confermarcelo 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».

