Pilsner Urquell diventa un ingrediente principale in cucina

pu-a-tavola-evid-29aa11bd

Pilsner Urquell, birra da sempre in prima linea sul fronte dell'enogastronomia di qualità, anche grazie alla partnership con i JRE - Jeunes Restaurateurs d'Europe, si mette in gioco grazie ad alcuni importanti chef, appartenenti proprio alla "compagine" italiana dei JRE, che la utilizzano per creare accattivanti ricette. Tra questi, Marco Parizzi del ristorante Parizzi di Parma, Marcello Trentini del Magorabin di Torino, Daniele Usai del ristorante Il Tino di Ostia e Filippo Saporito de La Leggenda dei Frati di Castellina in Chianti hanno trovato in Pilsner Urquell un buon partner per la loro cucina.

Stinco-di-maiale-in-crosta-di-kamut-cotto-nella-birra-con-anice-stellato,-accompagnato-da-marmellata-di-cipo

A Parma, al ristorante Parizzi, Pilsner Urquell diventa ingrediente cardine nella preparazione dello Stinco di maiale in crosta di kamut cotto nella birra con anice stellato, accompagnato da marmellata di cipolle, mostarda e chips di patate viola. Lo chef Marco Parizzi utilizza la birra ceca per la cottura a bassa temperatura dello stinco che ha bisogno di cuocere a 62 gradi per 32 ore per poi essere avvolto nella pasta di kamut e nuovamente infornato prima di essere servito. Rigorosamente accompagnato da un bicchiere di Pilsner Urquell, spillata alla perfezione dalla moglie Cristina, in sala.

Spostandoci a Torino, al Magorabin, la birra ricopre un ruolo fondamentale sia nella carta delle
Rapa-e-Salsiccia-Marcello-Trentini
bevande sia in cucina. Marcello e Simona Trentini propongono subito Pilsner Urquell come aperitivo, in abbinamento ad una entrée di Rape & Salsiccia. La birra chiara, poi, diventa ingrediente indispensabile nella preparazione del Petto d'oca glassato con zabaglione alla Pilsner Urquell e luppolo fresco. Qui, il petto d'oca viene cotto a bassa temperatura e, con i ritagli, si crea un fondo bagnato con la birra che, in seguito, verrà utilizzato per glassare. In una padella si fa saltare il luppolo e, con la Pilsner Urquell, si prepara uno zabaglione d'accompagnamento.

A pochi passi dalla capitale, invece, al ristorante Il Tino, lo chef Daniele Usai, insieme al sommelier Claudio Bronzi, impiega la Pilsner realizzando un piatto che coniuga due aspetti del territorio: il mare e

i campi coltivati a orzo e frumento di Ostia Antica. Nasce qui l'idea di creare un risotto interamente cotto nella birra abbinato a triglie, crema di mais, fiori di luppolo essicati, salicornia e lattuga marina. Una ricetta che impiega la birra in tutte le sue forme e risulta interessante anche a livello nutrizionale grazie all'utilizzo del germe del frumento a crudo.

Gelato-alla-Pilsner-Urquell---Filippo-Saporito Risalendo verso nord, per l'esattezza in Toscana, troviamo un bravo chef che con la Pilsner Urquell dà vita a un dessert originale. Filippo Saporito, del ristorante La Leggenda dei Frati, che lavora con la moglie Ombretta, ha un rapporto d'amore con la birra viste le sue esperienze in Germania e Stati Uniti. Ama berla e per questo motivo ha pensato a un gelato che ha la caratteristica principale di lasciare il sapore della birra sostanzialmente intatto, mantenendo l'effetto spuma, che arriva direttamente al primo assaggio, e le note amare. Con Pilsner Urquell ha creato un gelato cremoso e goloso. Il procedimento è semplice: basta bollire la panna e aggiungervi la Pilsner Urquell, sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa e unire i due composti aggiungendo una buccia di limone e un pizzico di sale. Riportare a 80 gradi, far raffreddare e mettere nella sorbettiera.

Dove gustare i piatti cucinati con Pilsner Urquell

- Ristorante Parizzi - Strada della Repubblica, 71 | 43100 Parma - www.ristoranteparizzi.it
- Magorabin - Corso San Maurizio, 61 | 10124 Torino - www.magorabin.com
- Il Tino - Via dei Lucilli, 17 | 00122 Roma - www.ristoranteiltino.it
- La Leggenda dei Frati - Località Casina Dei Ponti | 53011 Castellina In Chianti (SI) - www.laleggendadeifrati.it