

il mondo della **birra**®

beverage

snacking

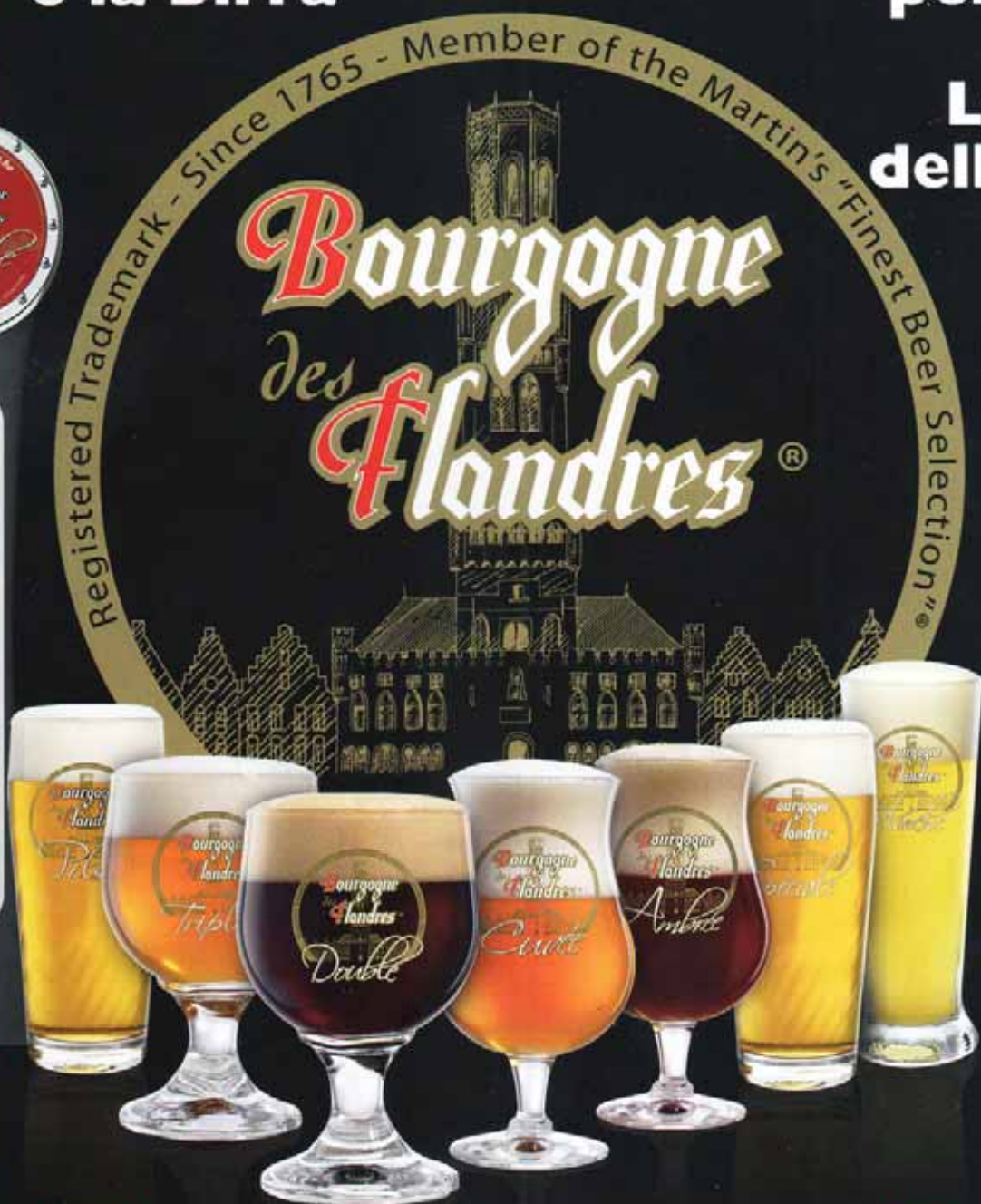
arredamenti

attrezzature

Gli Italiani e la birra

Andare per crotti

Le carte della birra



Organo Ufficiale dell'Accademia della Birra



Abbinamenti

I formaggi alla birra

La bevanda di Gambrinus si rivela un'ottima accompagnatrice di formaggi: da quelli freschi a quelli più stagionati.



di Fabiano Guatteri

In Italia, paese vinicolo, la birra ha sempre avuto una diffusione minore del vino, pur essendo significativamente presente nelle regioni che facevano parte dell'Impero Asburgico, come il Sud Tirolo e parte del Friuli Venezia Giulia. Da qualche decennio, però, vi sono piccole produzioni che potremmo definire

di nicchia, che non solo sono incluse nelle carte dei ristoranti più attenti, ma che per qualità e connotazione gustativa si rivelano estremamente interessanti in fase di abbinamento con i cibi, sia creativi sia tradizionali. Per esempio la birra si rivela un'ottima accompagnatrice di formaggi. Ciò grazie all'ampia gamma che include tutte le sfumature comprese tra le note amarognole e quelle dolci delle

birre segnatamente maltate. Pertanto si possono accompagnare formaggi molto diversi, da quelli freschi alle forme più stagionate e, ancora anche le varietà erborinate e piccanti.

Caglio vegetale

Ma non solo. Vi sono caseifici che hanno voluto utilizzare la birra per produrre alcune varietà di formaggio. Si



Il formaggio Sbirro della Botalla Formaggi nasce in collaborazione con il birrifico Menabrea, entrambe aziende di Biella.

tratta di casi a dire il vero molto rari, ma che possono stimolare altri produttori a seguire il loro esempio. Va detto che la birra, come il vino, può essere impiegata per massaggiare le forme, magari miscelata ad altri ingredienti. Nei formaggi invece qui proposti la birra svolge un ruolo più importante. Per esempio Le Fattorie Fiandino, in Piemonte, nel 2006 hanno dato alla luce L'Ottavio, formaggio alla birra. «Si tratta – come spiega Mario Fiandino – di una toma tipica cuneese prodotta esclusivamente con latte vaccino. Dopo circa 4 anni di sperimentazione abbiamo trovato le proporzioni giuste tra latte, birra scura e malti d'orzo. Infatti volevamo evitare che la birra potesse interferire con il sapore del latte prevaricandolo». Inoltre le forme sono massaggiate con la stessa birra e gli stessi malti che fanno parte della produzione del formaggio. Si tratta di una lavorazione molto accurata, attenta a tutti i dettagli anche nella scelta del sale, che proviene dalle saline Culcasi, nel Trapanese, che sono un presidio Slow Food. Inoltre il formaggio è prodotto con caglio vegeta-

le ottenuto dal cardo selvatico (Kinara).

L'Ottavio è di grande piacevolezza: la pasta, quasi priva di occhiatura, è giallo paglierina con i "puntini" del malto; degustandola fonde in bocca, e ha impatto dolce per poi imporre la propria sapidità che ne completa il sapore: si colgono inoltre netti ricordi di caffè e di cioccolato. La forma pesa 1,5 kg. Va da sé che la crosta del formaggio assume lo stesso colore marrone bruno della birra e dei malti con cui è stata massaggiata. Un abbinamento insuperabile? Una birra, ovviamente scura, meglio se di produzione artigianale.

Va citata un'altra produzione dello stesso caseificio, una vera prelibatezza, ossia una formaggella denominata Frumage Baladin, dal nome del celebre birrifico artigianale locale. È prodotto con un metodo analogo a quello adottato per la produzione dell'Ottavio, utilizza anch'esso caglio Kinara, pesa 200 g e ha crosta ricoperta di malti d'orzo e di birra. Il profumo del formaggio, una volta tagliato, mescola le noti dolci del latte a ricordi maltati. Un altro formaggio





INDIRIZZI UTILI

Botalla Formaggi
Via Ramella Germanin 5
13900 Biella

Caseificio Fiancino
Via Termine 25
12020 Villafalletto (Cn)

Ristorante Croce Bianca
Via Santuario d'Oropa 480
13900 Oropa (Bl)

Baladin (produzione)
Loc. Prella 60
12060 Farigliano (Cn)

G. Menabrea e Figli
via Ramella Germanin 4
13900 Biella

prodotto utilizzando la birra è "Sbirro" come vuole ricordare il nome stesso, della Botalla Formaggi. Nasce in collaborazione con il birrificio Menabrea, da un'idea di Andrea Bonino titolare della Botalla Formaggi e Franco Thedy, amministratore delegato della Menabrea. «Non solo grazie alla vicinanza delle nostre aziende – spiega Bonino – ma anche a causa della passione che ci accomuna per i formaggi e la birra. Le forme di Sbirro, ottenuto da latte di Pezzata Rossa di Oropa e Bruna Alpina, anziché essere messe in salamoia o sottoposte a salatura a secco, sono poste in bagno di birra e cereali in fase di fermentazione che producono calore e permettono un miglior assorbimento da parte del formaggio dei loro aromi». Le forme sono poi affinate in cantina. Il risultato è un formaggio morbido in cui profumi e sapori sono esaltati da una perfetta armonia.

Al ristorante

Ivan Ramella del Ristorante Croce Bianca di Oropa propone Sbirro "abbinato alla Menabrea Top Restaurant 3,5°" birra leggera, bionda di bassa fermentazione, prodotta con un'antica ricetta a base di riso. «Nel mio ristorante il vino è molto richiesto, ma c'è chi

apprezza la birra in abbinamento con alcuni formaggi. Da parte nostra prepariamo piatti che si prestano a essere abbinati alla birra, come le crespelle con lo Sbirro, che, opportunamente garnite, costituiscono un primo piatto, oppure utilizzando la birra, come il Guanciale di Vitello alla Menabrea ambrata, che vuole per abbinamento la stessa Menabrea utilizzata per cucinare la carne».

Pertanto la birra può essere intesa non solo come bevanda da proporre con

i formaggi, o più in generale, con i cibi, sia dolci sia salati, ma anche come ingrediente portante nella caseificazione.

Nascono così prodotti molto esclusivi che possono diventare punto di riferimento nella ricerca di nuovi sapori così da movimentare il più che millenario mondo dei formaggi. E un formaggio alla birra, sul carrello dei formaggi al ristorante, potrebbe diventare un momento di attrazione, quantomeno perché a tutt'oggi è una novità. **E**

