VareseNews

La grande cucina sposa la birra

Pubblicato: Giovedì 22 Settembre 2016

Ogni birra richiede il suo piatto e ogni piatto ha bisogno della sua birra. E' proprio da qui che è nata l'intesa tra la scuola di alta cucina Alma e Birra Poretti e che giovedì 22 settembre ha dato il via ad un ciclo di corsi nei ristoranti Tigros.

Nella cucina del Buongusto di Solbiate Arno, infatti, gli chef Cristian Broglia e Daniela Antoniotti hanno guidato gli allievi nel mondo dell'alta cucina e delle birre da associare. Sono infatti lontani i tempi in cui la birra era considerata un *fratello minore* del vino e oggi sono tantissime le ricette che non solo richiedono un particolare tipo di birra per la preparazione ma anche una per degustare meglio il piatto.

Nello specifico durante la lezione è stata preparata **una rivisitazione della scapece**, una ricetta calabrese che prevede verdure marinate da accompagnare con alici impanate nel pane verde e fritte, il tutto ricoperto da una maionese di soia. Un piatto che è stato accompagnato con una Poretti a 9 Luppoli Witbier, mentre una 7 Luppoli Mielizia è quella che ha accompagnato il secondo piatto. Si è trattato di un **risotto** preparato con pecorino e arricchito con un ricciolo di gelato (salato) di noci e una riduzione di birra. Terzo e ultimo piatto è stato il **cous cous** con gamberetti al vapore e bisque di pesce (una specie di zuppa francese di crostacei) accompagnato con una Poretti 8 Luppoli della serie Angelo.

Il corso sarà riproposto il 24 settembre nel ristorante di Busto Arsizio e il 25 in quello di Buguggiate. Chiunque volesse ripercorrere le ricette lo può fare guardando il nostro liveblog, disponibile cliccando qui. Chi invece volesse cimentarsi ai fornelli con qualche ricetta a base di birra può consultare il

ricettario pubblicato sul sito del Birrificio Poretti realizzato in collaborazione con gli chef di Alma.

Marco Corso
marco.corso@varesenews.it