

Chef Oldani tiene a battesimo la Poretti 8 Luppoli

Pubblicato: Martedì 8 Maggio 2018



Nasce la Poretti 8 Luppoli Armonie di Gusto. A raccontarle in video il **mastro birraio Fabio Mazzocchi** e lo **chef Davide Oldani**, che hanno lavorato per mixare l'armonia tra ottime birre e ottimi cibi.

GUSTO TOSTATO – «Quando ho cominciato ad annusare questa birra, ho sentito subito i profumi di noci e liquerizia, caramello e caffè: mi sono immaginato gusti e piatti da assecondare», racconta lo chef Oldani.

«L'aroma è intenso, deriva dalla tostatura dei malti, chiari e scuri, con luppoli inglesi introdotti a caldo durante la maturazione del mosto – spiega il mastro birraio -. **È una birra da abbinare a carni rosse, formaggio di fossa, dolci con cioccolato o caffè:** per gusti persistenti e consistenti, serve una birra corposa e completa», prosegue Oldani.

«**Abbinare birra e cibi vuol dire accompagnare e non contrastare:** insieme a Davide abbiamo lavorato su questo. il feeling che abbiamo trovato è quello tra chef e mastro birraio, che si rispecchia nel rapporto tra birra e piatto».

GUSTO AGRUMATO – «Abbiamo creato una birra unica, in armonia col cibo. L'idea è quella di abbinarla ad una cucina o a piatti che abbiano affinità, stesso profumo, eleganza, leggerezza, nel piatto e nella birra – raccontano mastro birraio e chef -. **Il luppolo è mescolato con la scorza di arancia amara inserita a caldo in sala cottura».**

«**Più assaggiavo e più immaginavo i piatti da abbinare: gamberi rossi di Mazzara o Sanremo, crostacei, oppure un'insalata di finocchio e ananas** – sogna ad occhi aperti chef Oldani -. Assaggiare la birra prima di mangiare è importante: se rimane in bocca il sapore di cibo e birra l'abbinamento è perfetto. La ricerca e l'utilizzo di materie prime è essenziale: abbiamo dato vita ad una birra unica».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it