

BIRRA

PANE & FORMAGGIO



di G. Vaccarini

Ambrata, rifermentata in bottiglia ed è ricca di aromi: ecco la compagna ideale per il saporito connubio Fontina/pane alle noci

Perché questa birra

■ La Cascinazza Amber ad alta fermentazione (6,4% di alcol) completa la fermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti, come lo Champagne. Ha spuma abbondante e persistente e colore paglierino ambrato, leggermente opalescente. Il profumo è intenso e fine, con sentori di lieviti, vegetali e fruttati e note di luppolo. Il sapore, secco e morbido con corpo vellutato di media struttura, è equilibrato grazie all'acidità, che le dà freschezza. Di discreta persistenza, termina con note di luppolo. Prima birra monastica italiana, è prodotta dai benedettini della Comunità dei Ss. Pietro e Paolo di Buccinasco (Mi), www.birracascinazza.it

Perché sta bene con...

■ L'armonizzazione si realizza grazie all'equilibrato contrasto tra succosità e dolcezza della Fontina e del pane, e l'alcol e la fresca acidità della birra. Inoltre, l'aromaticità del formaggio e delle noci completa la morbidezza e l'amargnolo del luppolo, mentre la gradevole grassezza della Fontina è perfettamente bilanciata dalla CO₂ della birra.



foto Riccardo Lettieri



GLI ABBINAMENTI SCELTI DA NOI

Pane alle noci

■ A lievitazione naturale, ha profumo fragrante abbastanza intenso e fine con spiccate note di noci e di lievito. La croccantezza della crosta e la sofficità della pasta insieme danno pienezza al gusto, che è molto piacevole, leggermente sapido, di buona persistenza e con sentori di crosta di pane e di noci.

Quello assaggiato da noi è del panificio Princi di Milano, tel. 02874797.



Fontina Dop

■ A pasta cotta pressata, di latte vaccino intero crudo. Di color paglierino, molto compatta, a volte con fitta occhiatura, ha aromi intensi di latte e penetranti note di porcini freschi. Anche il gusto è intenso, marcato dalla grassezza e da lievi sentori di fieno e di stalla piacevolmente persistenti.

Quella assaggiata da noi è stata fornita da Luigi Guffanti, Arona (No), tel. 0322242038.

