

Le Birre Artigianale del Birrificio Campo Biondo ed il loro abbinamento con i piatti ed i prodotti della gastronomia Veneta ed Italiana



dopo l'intervento molto prepotente nel mercato dei Birrifici artigianali, la Birra non è solo considerata una bevanda da Pizza, ma anche un'alternativa valida o una scelta ulteriore per abbinare il cibo in competizione al vino. La sua duttilità specie nella presenza di verdure, frutta, aceto (saor) pomodoro ed altro si è dimostrata e si sta dimostrando sempre più interessante.

Il Birrificio Campo Biondo di CONSELVE si pone sul mercato da una decina d'anni con una serie di prodotti continuamente affinati e perfezionati che non si fermano ad un abbinamento generico ma bensì si rivolgono ad una serie di prodotti apprezzati dai gourmet; stili di birre creati per accompagnare e valorizzare piatti a base di baccalà o stoccafisso entrambi a base di Merluzzo Gadus Morua ma profondamente diversi: stoccafisso essiccato all'aria ed il baccalà conservato sotto sale (che poi nel Veneto si chiami baccalà lo stoccafisso basta intendersi). Con questi due prodotti, nella nostra Regione, non solo, in tutta Italia si creano piatti sempre più alla moda- Anche se non più popolari (costo) come un tempo-

Fermiamoci per ora a quanto nella nostra Regione si presenta: piatti tutti ormai omologati con ricette depositate.

Il **BACALÀ' alla Vicentina** ormai conosciuto in ogni dove e celebrato con riconoscimenti vari fra cui un francobollo edito da Poste Italiane con una serie di corollari che aumentano importanza dell'evento.

Ricetta depositata in Camera di Commercio di Vicenza. **Il baccalà alla Vicentina** dopo molte prove *ed omologazione ufficiale* è ben lieto di accompagnarsi con la birra Mistica; color oro intenso, doppio malto nello stile Tripel ad alta fermentazione 7,5 gradi alcolici, speziata, toni di frutti a pasta bianca, con buona acidità, piena e complessa per avvolgere tutti i sentori del piatto che è a sua volta estremamente importante. Il Gadus Morua merluzzo essiccato al freddo delle Lofoten, dopo, nel ristorante con l'acqua, acquista vigore e poi in teglia con olio, latte, sarde salate,

formaggio, farina, cipolla ed una spruzzata di prezzemolo, ecco presentarsi all'incontro con la Mistica.

Il piatto è complesso, grasso, sapido, untuoso, succulento, senza pomodoro, quindi abbisogna di questa birra che con la sua struttura pulisce la bocca senza essere molto amara, IBU attorno a 35 ed acidità presente; tutte premesse per una valorizzazione della Mistica e del Piatto in parità, magari con una esaltazione a favore della



Vicentina alla fine-

BACCALA E STOCCAFISSO in Insalata anche nominato alla Cappuccina

Diffuso in tutto il Veneto e nella versione Stocco nobilitato da una Confraternita Padovana-

Il pesce è sempre il merluzzo che in fase di ricetta ha la stessa procedura ma che vi giunge con un sapore diverso dovuto alla diversa conservazione.(sale o essiccato)

Piu forte e saporito con lo stoccafisso mentre piu gentile con il Baccalà sotto sale.

Le Birre prescelte sono quindi diverse-

Solare: *Birra stile Pilsen* con l'**insalata di Baccalà sotto sale**; Birra chiara a bassa fermentazione dove emergono sentori floreali dati dal luppolo ed ha un gusto leggero e pulito dato dal malto, anche dissetante da usare nei periodi di caldo, servita a 4-5 gradi mentre la temperatura deve essere potata a 8°. Il Gadus- Morua lessato e trattato con prezzemolo olio ed aglio ben si accosta valorizzando la birra e viceversa.

Radiosa: con **Insalata di Stoccafisso**; *Birra Stile lager curato*, molto chiara a 5 °; bassa fermentazione aromi agrumati dati dal luppolo americano ed un richiamo alla vaniglia. Anche qui da usare per le calde giornate come dissetante a 5 ° mentre la temperatura di servizio con il piatto deve aggirarsi sugli 8 gradi. Il merluzzo lessato e trattato con, aglio ed olio leggero, ben si sposa con gli aromi della Birra; la sua semplicità è evidente il piatto non è grasso nè succulento.

Fiorita birra Ambrata d 5,8° *Stile IPA* con **Il baccalà in Rosso o in Umido** secondo la dizione veneziana, presente anche in Bassa padovana e Rodigina, prevede sempre una partenza dallo stoccafisso con aggiunta di acciughe, poco latte ed acqua, con olio un soffritto di cipolla e molto concentrato di pomodoro sciolto in acqua.

La birra IPA più correttamente APA, dato l'uso di luppoli americani e Neozelandesi presenta profumi esotici di ananas, pompelmo, uva spina, pepe bianco. Amaro avvolgente dai toni caldi ed equilibrati. Piacevoli retrogusto ed olfatto, Ti richiama il sorso ulteriore. La temperatura di servizio con il Rosso è da valutare attorno ai 10-12 gradi.

l'Eclissi *pure, con il suo colore rosso scuro ambrata* e maggiormente caramellata può degnamente accompagnare questo piatto 6° alta fermentazione, schiuma compatta temperatura di servizio 10 gradi. Ma vedremo poi anche che la sua struttura ben si adatta ad altri prodotti gastronomici.

la Brezza *Stile oktoberfest marzen a bassa temperatura* 5,6 gradi alcolici con **Il Mantecato ricetta veneziana** per antonomasia che la Dogale Confraternita ha valorizzato, è pronta ad accompagnarsi con questa Birra che si presta ad incrementare e valorizzare i festeggiamenti, secondo lo spirito della Festa tedesca; molto beverina: deve piacere a tutti e ne devono bere tanta, ma ora è chiamata a svolgere il compito di accompagnamento a questo piatto. In teoria molto semplice in pratica invece presenta note di cremosità data dal trattamento dello stoccafisso lessato e sbattuto (nel mortaio secondo la ricetta) con olio a filo. Dibattuta la presenza del prezzemolo. 8° per il servizio con il Piatto, 6° da sola per la compagnia.

Ma la birra “Campo Biondo ” in altri stili è in grado di accompagnare piatti e prodotti della Gastronomia Italiana e Veneta .

La Birra del nonno

Birra scura di 7° nello Stile Scotch Ale utilizza malti scuri e tostati. Emergono anche prepotentemente aromi di cioccolato e tabacco al naso mentre in bocca si sente bene la liquirizia, il caffè il tabacco ed in fondo la nocciola tostata. Luppoli Inglesi concorrono a dare una sensazione di equilibrio per tutto questo bouquet. La schiuma è densa e di color Cappuccino.

Ben si abbina a prodotti dolci salati come si trova ora nella pasticceria moderna dove dolce e salato a volte si intrecciano e così Romolo Cacciatori enogastronomo e il Pastry Chef Andolfo l'hanno presentata in un Master class in Fiera di Padova nell'ambito di TecnoBar& Food, raccogliendo molte critiche positive dagli intervenuti. Con una ricetta a base di melanzane grigliate ganache ed olio EVO- Lo svolgimento della ricetta e le modalità di accostamento sono riportate nel sito www.cacciatori.org .

Ma la birra con le sue note amare e composite può tranquillamente accompagnare sia un dolce come il **Tiramisu alla Birra del Nonno** che nei suoi ingredienti oltre al caffè può presentare la stessa birra- Ma anche Tiramisu classici per la presenza di Caffè e..

Può accompagnare anche degli stufati e dei brasati dove la succulenza sia presente.

Una birra dello stesso stile in Irlanda accompagna uno stufato di pecora o agnelle di grande sapore. Piatto nazionale-

La Riserva birra speciale dedicata alle feste, una delle ultime creazioni del Birrificio: Birra di ispirazione trappista quindi Belga. Colore marron scuro Tonaca di frate, di buona se non alta gradazione (9° alcol, che ben si mimetizza e non risulta prepotente al palato)- Toni caldi sapori fruttati convincenti. Quindi da bere in compagnia, rifermenta in bottiglia, accetta di essere dimenticata, ed essere assaporata dopo mesi, anni? quanti non è ancora dato sapere. Birra da meditazione quasi Baily, ma anche da usare con formaggi erborinati o qualche dolce con marmellate tipo Sacher. Ma da provare con qualche arrosto con intingolo. Occorre giocare con la temperature di servizio che deve essere attorno ai 14°. O più-

Ma Campo Biondo con i suoi Stili può accompagnare un intero Menù

Aperitivo

Gli ingredienti leggermente amari della birra stimolano l'appetito. Iniziate il pasto con una birra leggera per pulirvi il palato e preparare lo stomaco.

Radiosa può sicuramente svolgere questo compito



Antipasti

Prosciutto Crudo
Molluschi
Gamberi
Affettati (tipo Salame)
Insaccati molto grassi
Tartine con maionese

Weizen ESOTICA
Pils SOLARE
Lager RADIOSA
Oktoberfest BREZZA
Belgian ale ECLISSI
Lager RADIOSA

Primi Piatti



Pasta con condimenti amari	Pils SOLARE
Pasta al con condimento rosso	Oktoberfest BREZZA
Pasta ripiena	Oktoberfest BREZZA
Pasta con Pesce in bianco	Weizen ESOTICA
Pasta con pesce in rosso	Oktoberfest BREZZA
Zuppe a base di verdura	Lager RADIOSA

Secondi Piatti



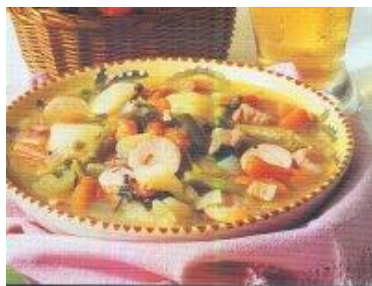
Bolliti	Weizen ESOTICA
Carni bianche non salsate	Weizen ESOTICA
Carni bianche salsate	Weizen ESOTICA
Carni rosse alla brace	Oktoberfest BREZZA
Arrosti	Belgian ale ECLISSI
Agnello	Weizen ESOTICA
Maiale	Weizen ESOTICA
Mozzarella	Lager RADIOSA
Taleggio	Pils SOLARE
Formaggi Affumicati	Scotch ale NONNO PIERO
Parmigiano Reggiano	Tripel MISTICA
Gorgonzola	Scotch ale NONNO PIERO
	Strong ale RISERVA

Formaggio e birra



Birra e formaggio dovrebbero essere entrambi aciduli. Birre dolci o amare trasformano l'acido o il salato di tanti tipi di formaggio. Alcune birre con un velo di aroma di ciliegia o di Porto, come la English Old Ale o la Barley Wine, si adattano ottimamente a tipi di formaggio simili, e l'aroma della birra affumicata e di alcune Porter o Stout accompagnano in modo eccellente il formaggio affumicato invecchiato. Birra e formaggio di regioni simili sono quasi sempre in armonia. Quindi bene l'abbinamento con Formaggi Freschi di Asiago tipo pressato con **la Radosa** mentre un Asiago Vecchio abbisogna di amaro tipo **la Riserva o Eclissi**

Zuppa



Le zuppe leggere si accompagnano bene con una birra luppolata chiara e secca **tipo Radosa**. Le minestre saporite tipo Pasta e fagioli invece, sono accostabili a birre maltate e vigorose come **la Brezza**

Verdura



Con l'insalata la birra dovrebbe essere leggera. Il forte gusto aromatico del luppolo della Ale chiara va perfettamente d'accordo con le insalate verdi, mentre le birre amare sono adatte a quelle condite con aceto.

Insalate
Spinaci
Fagioli
Patate

Pils SOLARE
Pils SOLARE
Lager RADIOSA
Lager RADIOSA

Pesce



Le birre chiare e secche non coprono il gusto del pesce, ma ne valorizzano l'aroma delicato. Se si fanno zuppe di pesce bene una **Eclissi** o una **Brezza** in funzione della tipologia di cottura e di ingredienti nella cottura ma anche del pesce trattato. Uno sgombero in umido con pomodoro non disdegna una **Riserva** o una **Nonno**

Crostacei



La birra **Fiorita molto agrumata** è un accompagnatrice accettabile

www.cacciatori.org

Pollo e selvaggina



Le birre amare contrastano con l'aroma della selvaggina, mentre quelle di malto dolce lo arrotonda. Per un pranzo di gala a base di oca o tacchino, servite una birra invernale aromatica o fruttata, insieme a piatti di marmellata di mirtilli rossi o frutti simili. **Birra Eclissi o Riserva in funzione della metodologia di Cottura**

Un semplice Pollo arrosto o allo spiedo si accontenta si fa per dire di una Solare o una Radiosa



Carne bianca

tipo coniglio o maiale cotta in padella in bianco ,o alla Griglia; **Una Radiosa**

Carne rossa



Insieme a piatti pesanti a base di carne rossa succulenta, utilizzate birre piene, scure, in grado di tener testa al gusto complesso della bistecca o del roastbeef. **Riserva e Nonno** sono consigliate

Barbecue

La si abbina bene con piatti grigliati, ma talvolta il suo gusto è troppo dominante. Birre secche come la Pale Ale, la Porter o la Stout, e anche quelle con un leggero sapore bruciato, si adattano molto bene a piatti grigliati. Birre amare, luppolate e abboccate bilanciano magnificamente salse troppo dolci. **Brezza Eclissi**

Pizza

Per contrastare eventuali ingredienti dolciastri, scegliete una birra maltata **Brezza** che può sottolineare anche un sapore piccante ed il pomodoro quasi sempre presente. La pizza leggermente dolce con la Marzen o la Lager **Radiosa**. Le Pizze ormai sono ormai offerte con farce variegata e con prodotti assolutamente impensabili qualche anno or sono, comprese pesci ed anche Nutella o patate . Sicuramente la gamma Campo Biondo può risolvere adeguatamente i problemi di abbinamento

Dessert



Se il pasto finisce con un dolce al cioccolato, niente è meglio di una birra di malto dolce e abboccata, soprattutto una Doppelbock, con il suo lieve gusto di ciliegia, o una Imperial Stout con il suo spesso celebrato aroma di cioccolato o caffè. Invece, insieme a dessert a base di frutta, ideali sono una birra fruttata o per bilanciare una porter o una stout amara.

Torte fruttate
A base di Cioccolato
Frutta secca

Scotch ale NONNO PIERO
Scotch ale NONNO PIERO
Belgian ale ECLISSI

Meditazione: Nonno e Riserva

ROMOLO

PIERO