



Metti la birra in tavola

Protagonista a tutto pasto anche la birra ha le sue **regole per creare abbinamenti esaltanti**. Vediamo cosa ne pensa uno dei più famosi mastri birrai italiani con la passione della cucina, **Jurij Ferri**. Crea birre di pregio e conosce a menadito le leggi del fermentatore. Si definisce un birraio contento e **il suo sogno è di aprire un beer restaurant**



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANDREA STRACCINI

BERE BIRRA

DI HENRY ROSS



Siamo storicamente un Paese di buongustai e continuiamo a esserlo nonostante i ritmi di vita sempre più pressanti, che poco concedono al piacere, e non ci fermano nemmeno le incalzanti angustie economiche: il nostro rapporto con la tavola è sempre vivo, gioioso, curioso e appagante.

Un amore inossidabile, una filosofia del gusto che ha portato la dieta mediterranea a comparire nella Lista Unesco dei patrimoni immateriali dell'umanità, come prima pratica alimentare tradizionale al mondo a essere iscritta nell'ambita Lista, per tanti motivi, non ultimo la salubrità. Naturalmente attorno ai capisaldi, agli elementi essenziali di questo stile di alimentazione che ci contraddistingue, esiste un universo dalle mille sfaccettature, fatto da una miriade di tipicità, tradizioni, innovazioni, ricerca e sperimentazioni che rappresentano i nuovi percorsi del gusto, tanto praticati dal popolo dei *foodies*, i nuovi cibo-amatori... Ma il segreto della buona tavola è sempre lo stesso, è un po' il segreto di Pulcinella, ovvero è la ricerca di sensazioni piacevoli e armoniose che nascono dall'incontro di ingredienti diversi, di preparazioni e cotture differenti e di abbinamenti tra cibo e vino, o cibo e altro... capaci di esaltarsi a vicenda. Un bel gioco, una poetica geometria in continua evoluzione, con una flessibile spina dorsale fatta di regole, di indicazioni, pronte a essere trasgredite secondo i propri gusti e secondo le ispirazioni, ma che sarebbe bene conoscere per ottenere risultati più felici, e in questo ci possono aiutare intenditori, addetti ai lavori e divulgatori che raccolgono le fila, semplificando la strada a chi assaggia e a chi pratica.

Ad esempio per quanto riguarda gli abbinamenti cibo-vino ormai si sa, fa parte dell'abc, almeno di chi legge la nostra rivista, che i piatti leggeri, non troppo elaborati richiedono vini altrettanto leggeri, poco corposi; i bianchi si armonizzano bene con le carni bianche, i formaggi freschi e soprattutto pesce e prodotti del mare. I piatti robusti sposano bene vini con un certo grado di invecchiamento, corposi, con grado alcolico elevato e bei tannini e così via. Come è noto che i giusti connubi si possono creare per contrasto o per affinità, esaltando o compensando acidità, dolcezza, aromaticità, untuosità ecc... e tutto questo si può sperimentare e anche stravolgere purché il risultato sia appagante.

Da qualche tempo a questa parte anche

la birra fa parte dei protagonisti della tavola, ora che la bionda spumeggiante si è fatta conoscere in tutta la sua versatilità, come amica di tutti i piatti e di tutte le ore, proporla a tutto pasto è diventato un nuovo gioco avvincente e diciamo pure di tendenza. Come il vino ha le sue regole, mai ferree, mai troppo rigide, solo indicazioni di massima, che in parte seguono i criteri degli accostamenti con il vino, ma che vivono anche di vita propria, vista la diversità sostanziale della bevanda.

Nella ricerca dell'abbinamento perfetto, ovvero piacevole, contano anche sperimentazione, creatività e un pizzico di sensibilità, che nel caso della birra, va spinta un po' oltre, ovvero, ci si deve accostare alle percezioni birrarie a mente aperta, come insegna uno tra i

più apprezzati guru della birra: **Kuaska**, alias Lorenzo Dabove, affinando via via le proprie capacità interpretative. Di base la birra si muove su tre percezioni fondamentali: acide, amare e dolci, oltre alla più o meno evidente presenza della carbonica, e su questi elementi possiamo giocare creando abbinamenti per contrasto o per concordanza, come per il vino. In generale l'amaro bilancia la dolcezza e il grasso come il dolce attenua l'amaro, l'acido e il sapido, mentre la commistione di acidità, carbonica, corpo e tannini, aiuta a contrastare l'untuosità. È altrettanto corretto e consigliabile accostare birre leggere a preparazioni poco elaborate, piatti di discreta struttura con birre di medio corpo e cibi robusti con birre potenti. In ogni caso nessuno dei due deve sovra-



stare. Con l'esperienza si riesce a individuare l'elasticità di queste regole da utilizzare secondo i propri gusti.

Ma non finisce qui, come per il vino, difficile non addentrarsi nel piccolo-grande mondo culinario della **beer cuisine**, come la chiama l'insuperabile **Alex Liberati**, esperto di birre a 360 gradi, patron di un bellissimo locale a Roma, il 4:20, dove si possono assaggiare piatti cucinati con la birra, davvero interessanti, accompagnati da birre insuperabilmente ad hoc. Ma vogliamo sentire dalle parole di uno dei nostri più valenti mastri birrai, nonché chef per passione e dna, **Jurij Ferri**, fondatore del birrificio Almond '22 di Pescara, per l'esattezza di Spoltore, un delizioso angolo di mondo nella provincia pescarese, dove da sette anni produce insieme con la moglie e con un'invidiabile dose di tenace passione, birre d'autore, più volte premiate. Ed è bello sentire che lì a Spoltore quando cammina per strada tutti lo salutano, perché rappresenta "il birrificio del paese", appartiene alla struttura di un mondo. Di lui, italo-svedese, studi in chimica, professore di inglese con sangue gourmet

Nella pagina precedente, in apertura Jurij e la birra
Sotto un momento di relax

In questa pagina
sopra: l'affinamento in botte,
a destra, la bollitura del mosto

nelle vene, e della sua preziosa metà, **Valeria Saraceni**, abruzzese, palato superlativo e grinta da vendere - abbiamo più volte parlato, come della splendida fucina che è il birrifico Almond '22, con due aiuti birrai d'eccezione che accompagnano la nascita delle diverse tipologie di birra, a rotazione nei fermentatori, tra cui la Maxima, la Blanche de Valerie, la Farrotta, la Grand Cru, la Nigra, la Noa, la Fredric, la Torbata e la Irie, per citare le più note.

Alla base degli abbinamenti c'è la conoscenza della birra

Generoso e appassionato, Jurij risponde

che sono un birraio per scelta di vita e non per mero ritorno economico o moda. Fortunatamente, a mio avviso, un bevitore su dieci ha una curiosità costruttiva ed esplora il mondo birrario in cerca di un compagno di bevuta che sia per la vita...".

E in effetti la birra di qualità è un prodotto complesso e affascinante, che può accompagnare innumerevoli piatti, semplici o complessi ma bisogna imparare a conoscerla per sfruttarne le potenzialità, e per non sbagliare, un po' come è avvenuto con il vino. "Il discorso degli abbinamenti è piuttosto articolato, proprio come per il vino - afferma Jurij - o



con sincerità ed entusiasmo alle nostre domande perché crede fermamente nella diffusione di una consapevole e corretta cultura della birra. "Nell'antichità la birra era considerata cibo liquido, mentre oggi - dice - è soprattutto liquido da abbinare al cibo, e non sempre viene fatto a dovere. Purtroppo, la cultura della birra sta seguendo una strada rischiosa, che è quella di una bevanda alla moda, e questo mi spaventa, visto

forse più, visto che a livello gustativo e olfattivo intervengono le tostature (di determinati malti) e le amaricature (luppoli), due fattori in più rispetto al vino. Credo sia un cammino di conoscenza che il ristorante, che vuole utilizzare le birre in abbinamento ai piatti, debba fare supportato da un degustatore di birra professionale, il birraio può aiutare molto, ma deve avere comunque buona cultura e sensibilità gastronomi-

Due facili ricette Almond

Scampi alla birra

Scampi	500 g
Birra	1 bicchiere di Irie Almond
Aglio	2 spicchi
Olio d'oliva extravergine	4 cucchiaini
Paprica dolce	1/2 cucchiaino

Fate marinare per un po' gli scampi nella birra. Soffriggete l'aglio in quattro cucchiaini d'olio, quindi eliminateli. Unite gli scampi e la paprica. Saltate il tutto per due minuti a fiamma alta. Sfumate con la birra che avete usato per la marinatura mantenendo alta la fiamma fino a far evaporare quasi del tutto la birra. Servite gli scampi ben caldi nel loro intingolo. Accompagnate in tavola con la stessa birra.

Birra Irie Almond - 5% vol

Birra chiara in stile Ale, di colore giallo paglierino, leggermente velata, con schiuma compatta. Naso coinvolgente sulle delicate note speziate di coriandolo, con toni floreali di fiori d'arancio, bocciolo di rosa e

agrumati di scorze d'arancia amara e dolce. Elegante e secca la bocca, di corpo medio, presenta un buon equilibrio tra i toni dolci del malto e amari del luppolo che culminano nelle note speziate del finale.

Brasato di maiale alla birra

Lombo di maiale	1,2 kg
Pancetta affumicata a dadini	50 g
Carota	1
Sedano	mezza costa
Cipolle bianche	2
Birra	1 bottiglia (75 cl) di Fredric Almond
Sale, pepe nero	qb

Preparate un soffritto con la carote, il sedano, la pancetta e le cipolle tagliati a pezzettini e tenete da parte. Rosolate bene il lombo di maiale finché non prenderà colore. Aggiungete il soffritto, la birra, il sale e il pepe e fate cuocere a fuoco lento e a tegame coperto per due-tre ore (la carne deve risultare tenera). Togliete dal fuoco e tenete la carne in caldo per quindici-venti minuti per farla ammorbidire. Filtrate il fondo di cottura e riducetelo su fiamma se troppo liquido. Affettate la carne e servitela con il fondo di cottura. Servite con la stessa birra in abbinamento.

Birra Fredric Almond - 6% vol

Birra che ricorda le Red Ale, di color ambrato carico, opalescente, con riflessi rubino e bel cappello di schiuma sottile. Naso intenso e fruttato con note di caramello e spunti agrumati. Bocca morbida, in piena coerenza con il naso, equilibrata, beverina.



ca. Io comunque non sono un assolutista e credo che nella scelta dell'abbinamento intervenga, nei limiti del possibile, il gusto personale. Chiaramente esistono degli abbinamenti "canonici" che possono fare da linea guida. Una Blanche secca e dissetante può ben abbinarsi a un crudo di calamaretti e scampi; vedo molto bene una buona Pils boema con una frittura di paranza e una Imperial Stout con un bel fegato alla veneziana. Il segreto è comunque allenare le papille gustative e aprirsi alle esperienze sensoriali".

Non è facile cucinare con la birra

È sempre più frequente l'utilizzo della birra in cucina, una tendenza che sta appassionando anche gli chef più famosi, "ma non è una novità - ci fa notare il nostro mastro birraio pescarese - ben venga questa passione crescente, ma sia chiaro che non è una novità che la birra sia ingrediente e compagna di un buon piatto. I belgi sono maestri in tale campo. Speriamo che non sia solo la moda del momento... In ogni caso cucinare con la birra ha le sue regole, anche se non è giusto limitare la fantasia di chi cucina, perché sperimentando si commette qualche errore, ma nascono anche gli abbi-

namenti più emozionanti. Bisogna però ricordare che nella birra c'è il luppolo, può sembrare banale, ma volendo a esempio fare un brasato, dopo ore di cottura molta dell'acqua della birra è evaporata, mentre l'amaro si concentra nel poco liquido rimasto e il risultato può essere devastante... Se si vuole fare un sauté di frutti di mare alla birra, bisogna scegliere una birra molto profumata e non troppo aggressiva. Magari una Saison o una Blanche".

Si capisce che Jurij ha davvero una grande **passione per la cucina** che ha ereditato dalla famiglia. “Mio nonno ha cominciato a girare il mondo a diciassette anni, lavorando prima su una nave, quindi in Borgogna nelle cantine di grandi produttori e poi, dopo essersi diplomato Cordon Bleu a Parigi, ha lavorato per molti anni al Moulin Rouge come capo maître. Era una persona molto decisa e con un carattere difficile, era proprio un ‘tosto’. Ma ai fornelli aveva la grazia di un ballerino e le mani davvero fatate. Non dimenticherò mai i profumi della sua omelette ripiena di funghi galletti e trombette dei morti. Ho cominciato ad amare la cucina con lui, ma anche attraverso la lunga ‘scuola’ di mia madre. Anche mio padre era molto bravo, come lo era la mia nonna abruzzese da cui ho imparato a fare meravigliose ‘sagne e fagioli’. Da quando faccio il birraio organizzo spesso cene a tema nei locali e le serate più belle sono quelle in cui c’è sinergia fra me e il cuoco, allora si scatena la fantasia e nasce una alchimia perfetta. Il mio sogno è aprire un beer restaurant, sono sicuro che solo allora darò il meglio di

me. Ho sempre sentito di essere uno che le birre le cucina...”.

I dolci di Valeria mi hanno fatto innamorare

Ma in casa di Jurij sono tutti buongustai. “Valeria, mia moglie, ama molto i dolci - ci racconta - è stato il suo magnifico tiramisù a prendermi per la gola quando ci siamo conosciuti. Poi abbiamo cominciato a fare birra insieme. Sono più spesso io ai fornelli e mi piace molto sperimentare, ma anche Valeria, pur essendo più legata alla cucina tradizionale, è davvero brava. E non bevo solo birra, amo anche il vino quando è buono, naturalmente. Il mio vino dell’emozione è il Montepulciano Valentini, in particolare le annate del 1973 e 1995 e il Trebbiano, sempre Valentini, soprattutto 1973 e 1991. Il Montepulciano mi piace abbinarlo a una buona bistecca molto ben frollata (preferisco la carne della Fassona) o con crostini di pane e foie gras. Il Trebbiano lo amo con una bella zuppa di pesce con abbondante peperoncino”.

Oggi le birre Almond sono tra le più apprezzate in Italia e la capacità di Jurij di insegnare con entusiasmo ai futuri birrai lo ha reso molto popolare. Ma è vincente soprattutto il suo instancabile desiderio di andare avanti sempre nella ricerca. “Lavoro affinché le mie birre possano migliorare di anno in anno e sto attento a non pensare troppo a essere uno dei migliori. Se smetti di studiare e di assaggiare regredisci. Non credo molto nelle classifiche, non mi sento un birraio arrivato, ma un birraio contento. Per essere un bravo birraio e un bravo chef servono passione smodata, tenacia e studio costante. Ognuno di noi ha un dono e credo sia molto frustrante non crederci abbastanza da rischiare tutto. Dico sempre a chi studia con me di mettersi in gioco e di non farsi condizionare su ciò che possono o non possono fare. Io ho scelto di fare il birraio e ben presto farò anche il cuoco!”.

Il birraio

