

Punto e birra

Volume 1

Birra e cucina toscana Partner negli abbinamenti e nelle ricette

L'universo della gastronomia, e del gusto in generale, osservato e raccontato dal punto di vista... della pinta. Questa la premessa, e insieme l'obiettivo, di Punto e birra, collana dedicata alla bevanda figlia dei cereali, la quale – dopo una lunga permanenza in una posizione sostanzialmente marginale, nel costume (alimentare e in senso lato) degli italiani – è giunta negli ultimi anni a ottenere una collocazione decisamente migliore. Merito del fenomeno della produzione artigianale: del suo respiro non solo dimensionale, ma anche e soprattutto qualitativo. Aspetto rivelatosi decisivo nel richiamare l'attenzione su tutta una serie di potenzialità che un buon calice di birra può e sa mettere in campo: dalle potenzialità nell'accompagnare un qualsiasi momento della giornata a quelle esercitabili nel bagnare il brindisi attorno a una tavola di particolare importanza; dalle potenzialità (sconfinare) nell'abbinamento in cucina a quelle, tutte da scoprire, nella “semplice” attività di degustazione.

Esplorarle, quelle potenzialità, è la missione di Punto e Birra. Una missione nella quale vi invitiamo ad accompagnarci. Pagina dopo pagina, sorso dopo sorso.

Simone Cantoni



Punto e birra, collana a cura di Simone Cantoni

Volume 1

Birra e cucina toscana. Partner negli abbinamenti e nelle ricette

Proprietà letteraria riservata

© 2016 Marchetti Editore

Marchetti Editore

Piazza S. Silvestro, 27 - 56127 Pisa

Tel. 050 9661249

info@marchettieditore.it

www.marchettieditore.it

Grafica e disegni: Gabriele Simili e Martino Rossi

Ideazione e realizzazione copertina: Gabriele Simili

ISBN: 978-88-99014-22-3

I diritti di riproduzione e traduzione sono riservati.

Fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale potranno avvenire solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata dagli aventi diritto/dall'editore.

Simone Cantoni, Flavio Romboli

BIRRA E CUCINA TOSCANA

Partner negli abbinamenti
e nelle ricette


marchetti editore



PER COMINCIARE...

Una tradizione viva, che si rinnova

Antipasti, primi piatti, secondi a base di carne o di pesce; ortaggi, salumi e insaccati, formaggio; e ancora dolci della più varia estrazione e “filosofia”. Tutti presenti? Tutti: all’appello nessuno manca.

La cucina toscana è questo: nell’universo della gastronomia italiana, una galassia di primaria grandezza, a sua volta suddivisa in microcosmi estremamente ricchi e differenti l’uno dall’altro, corrispondenti alle peculiarità non solo delle dieci province in cui si articola la regione, ma anche (e più correttamente) alle specificità storiche e antropologiche di porzioni ancor più minute di territorio, si parli di confini comunali, di vallate o di segmenti di costa. Un patrimonio ingente e multiforme, di profumi e di gusti, che ha dato luogo a tradizioni, scuole di pensiero, usi e costumi, ricettari gelosamente difesi e orgogliosamente propugnati: fino ad accendere piccole-grandi “guerre di religione” (magari tra due frazioni dello stesso Campanile

separate solo da un corso d'acqua), attorno alla rivendicazione senza compromessi (su ciascuna delle due sponde in conflitto, ovviamente) della maggior antichità o autenticità della rispettiva versione di una medesima pietanza. Il tutto, è chiaro, nel tipico e sanguigno solco delle rivalità municipali che sono il sale dello stesso "essere toscani": un tratto, quello del "localismo passionale", la cui impronta connota e anima inevitabilmente anche lo stare a tavola, rappresentando quest'ultimo, per il Granducato e le sue genti, quello che si dice un vero e proprio "fatto di cultura".

Soprattutto, il "sentimento alimentare" costituisce in questa regione un filone vivo, pulsante. Ecco, questo abbondante "paniere" di saperi e piaceri è non solo materia di una parimenti nutrita letteratura, ma anche (e in primo luogo) una pratica quotidiana, esperienza di vita condivisa e palpitante che, sulla base della propria (anzi delle proprie e tante) "classicità", cammina e si evolve, si guarda in giro e assaggia; e là dove sa di poter intervenire senza vili-pendere le sue "sacre scritture", coopta e integra, si contamina e accoglie gli apporti più interessanti del "nuovo e diverso". Logicamente a patto che si tratti di contributi degni di considerazione e di rispetto. Proprio qui – sul terreno delle "aperture all'inedito", a condizione che sia di qualità – la devozione sincera verso la cucina toscana si salda all'atto d'amore verso un'altra tradizione; una tradizione, dal punto di storico, legata a latitudini diverse e solo di recente scesa a ripiantare anche qui radici già messe un tem-

po, ma poi non accudite e sviluppate in seguito. Una tradizione che, comunque sia, nell'incontro con la gastronomia locale, ha dimostrato di saper regalare frutti preziosi e assolutamente meritevoli di seria attenzione. Parliamo, lo si è capito, della tradizione della birra.

Il connubio storico con il vino

E qui, a sentir parlare di birra come “compagna di tavola” dei piatti di un repertorio alimentare tipico dello Stivale, a qualche purista non può fare a meno di “drizzarsi il pelo sulla schiena”: di fronte a questa ipotesi di accostamento sensoriale “contaminante”, in alcuni autorevoli osservatori è ancora irremovibile la sensazione di sentirsi testimone di un atto di lesa maestà, e grave per giunta. Perché l’abbinamento gastronomico (tale la chiave di volta del castello accusatorio), in Italia, è territorio del vino, perBacco (appunto)!

Ora, la questione, attorno alla quale ruota la sottigliezza della materia, è che l’assunto di base appena enunciato è anche vero: la partnership con la cucina è, senza ombra di dubbio, appannaggio della nobile famiglia enologica e dei suoi esponenti – bianchi, rossi, rosati, spumanti e da dessert – di discendenza italica o internazionale, purché di lignaggio certificato. Su questo non si discute. L’interrogativo appropriato da porsi, tuttavia, è forse un altro: quello che abbiamo definito come “appannaggio” (con pieno diritto) è da intendersi

necessariamente come esclusivo o piuttosto come una prerogativa da potersi esercitare anche in condivisione? Non foss'altro che per una questione di democrazia, in questa sede si propende per la seconda opzione. Del resto, esempi di abbinamento "multiculturale" ormai ampiamente sdoganati ve ne sono in abbondanza: basti pensare a quello, stando proprio alla Toscana, tra il sigaro e alcuni distillati d'oltre confine come Rum, Whisky, Cognac o Calvados. E allora! Non è il momento di scrollarsi di dosso, anche nei riguardi della birra (della buona birra), fino agli ultimi rimasugli di pregiudizio? Non è il momento di affrancarsi una volta per tutte dalle rigidità di un'ortodossia fraintesa in termini di dogmatismo?

Le birre artigianali: un "nuovo classico"

Dunque la risposta, a entrambe le domande (evidentemente retoriche) con cui si è chiuso il paragrafo precedente, è senz'altro "sì". E a partire da essa si procederà, con passo spedito, verso l'obiettivo prioritario di queste pagine: celebrare le nozze, in piena luce e con tanto di pubblicazioni affisse, tra la cucina toscana e la birra. Anche perché, venendo a quanto specificamente riguarda quest'ultima, è sotto gli occhi di tutti il processo in atto, nel nostro Paese, di progressiva trasformazione, in seno alla platea dei consumatori, dell'immagine stessa di questa bevanda: un graduale spostamento dei "termini di percezione" di questo prodotto, che sta (finalmente) correggendo

via via i molti luoghi comuni che lo hanno accompagnato finora (anche se la strada è sempre lunga), restituendolo a una nozione più corretta e appropriata. In questa linea di tendenza, sospinta da diversi fattori concomitanti, uno tra i fenomeni più vitali e interessanti è indubbiamente quello del “boom” dei marchi di brassaggio artigianale: birrifici (siti di lavorazione di carattere locale, con dimensione contenuta) e *beer-firm* (attività non dotate di impianto, clienti dei birrifici stessi), che sfornano volumi annui limitati e che commercializzano birra non pastorizzata (o “cruda”), né microfiltrata.

Un’esperienza segnata da forti impronte di “territorialità”: in merito non solo agli appena enunciati “ordini di grandezza materiali”, ma anche (in ragione di essi) ai conseguenti approcci di cultura e di costume. È facile capire infatti come, in virtù delle sue stesse “premesse imprenditoriali”, il movimento dei microbirrifici abbia trovato un naturale orizzonte di riferimento, e di contiguità, proprio nel panorama delle specialità alimentari tipiche e regionali: le quali sono entrate in gioco sia nel ruolo di ingredienti per la preparazione di specifiche tipologie birrarie (si pensi a quelle imperniate sull’impiego di farro, castagne, miele o ancora, e soprattutto, di vino e mosti d’uva), sia, ancor più facilmente e spontaneamente, con funzioni di accompagnamento in tavola (e di esaltazione reciproca) rispetto alle “birre locali”, per imbandire pranzi o cene, nonché spuntini o merende, all’insegna della tradizione.

INDICE

PER COMINCIARE...	5
Una tradizione viva, che si rinnova	5
Il connubio storico con il vino	7
Le birre artigianali: un “nuovo classico”	8
L’entrata in scena della birra come bevanda di qualità	10
La valorizzazione reciproca di due esperienze	11
COS’È LA BIRRA	15
Brevi cenni sulla produzione della birra	15
Gli ingredienti	15
La maturazione	22
Artigianale e industriale	22
Brevi cenni sulla classificazione: le tipologie birrarie, alias gli “stili”	24
L’ABBINAMENTO DELLA BIRRA ALLA CUCINA	33
I fondamenti teorici dell’abbinamento	33
L’abbinamento birrario-gastronomico	36
Birra e cucina toscana: le ragioni di un matrimonio che “s’aveva da fare”	42

RICETTARI	45
PREMESSA	47
RICETTARIO DI PIETANZE DA ABBINARE ALLA BIRRA	49
Antipasti	50
Cozze ripiene	50
Crostini con lardo e pinoli	51
Crostini di fegatini	52
Salumi misti con crema di pecorino	53
Primi piatti di mare	54
Bavette alla marinara	54
Renaiola	55
Primi piatti di terra	56
Maltagliati ai funghi	56
Pasta al ragù di carne alla moda toscana	57
Secondi piatti di mare	58
Stoccafisso con le patate	58
Secondi piatti di terra	59
Agnello in crosta di pane	59
Arista al forno con rapini saltati	60
Coniglio ripieno “alla toscana”	62
Salsicce e fagioli	63
Scamerita con cipolle borettane e carciofi	64
Zuppe	65
Zuppa alla pisana	65
RICETTARIO DI PIETANZE DA PREPARARE CON LA BIRRA	67
L’uso della birra come ingrediente	68
Antipasti	71
Insalata di alici e gamberoni alla Gueuze	71
Pecorino saporito alla Belgian Strong	
Golden Ale	72
Primi piatti di mare	73
Tagliatelle “arancia e frutti di mare”	
alla Weizen	73

Primi piatti di terra	75
Gnocchi su ragù di piccione alla Bock	75
Pappardelle sul papero o sull'anatra alla Doppelbock	76
Risotto "birra e salsiccia" all'American Pale Ale	78
Secondi piatti di mare	79
Baccalà co' porri "New Age" alla Saison	79
Filetto di triglia marinato alla Flemish Red Ale	80
Zuppe di mare	82
Zuppa di moscardini alla Scotch Ale	82
Zuppa di pesce all'ortolana con Bière Blanche	83
Secondi piatti di terra	85
Costine di maiale alla Quadrupel	85
Filetto di maiale alla Kölsch	86
Peposo in salsa irlandese alla Stout	87
Petto d'oca con pere e rapini alla Dubbel	88
Terrina di coniglio alla Vienna	90