

# GAZZAGOLOSA

• Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: io credo che poco mi farà una birra...

Homer Simpson (personaggio dei Simpson di Matt Groening)



1. L'«Ostrica di lago» che Costantini abbina a una blanche;  
2. La bomba di Romito con Birra del Borgo; 3. Niko Romito a «Chef bizzarri» BLASETTI

2 Michelin al Pomiroeu di Seregnò.

**PROGETTO CHEF** A spingere sull'acceleratore del binomio birra/alta cucina in Italia c'è indubbiamente Birra del Borgo, che presenta per il terzo anno consecutivo «Chef Bizzarri», progetto che coinvolge grandi nomi della cucina facendoli cimentare con piatti a base di birra. In quest'edizione, tre grandissimi nomi italiani si sono trovati a sperimentare all'Osteria di Birra del Borgo di Roma, esprimendosi liberamente sul tema della pizza (da sempre l'altra metà della mela, quando si parla di birra). L'idea era quella di giocare con le strutture, le fermentazioni, le ricette, le tradizioni e le invenzioni, rompendo gli schemi insieme a Luca Pezzetta, il pizzaiolo (tre spicchi Gambero Rosso) de L'Osteria di Birra del Borgo, che quotidianamente abbina le sue golosissime pizze alla pala, in stile romano, con le decine di birre spillate nel locale. Tre serate speciali, inaugurate il 12 marzo da Niko Romito (tre stelle Michelin al Reale di Castel di Sangro), che ha raccontato come la birra possa essere un abbinamento perfetto per dolci o carni brasate e speziate, «preparazioni con una certa complessità di gusto e un morso importante». Poi è toccato ad Heinz Beck (tre stelle a La Pergola di Roma) mentre la chiusura degli «Chef Bizzarri» è affidata lunedì prossimo a Pino Cuttaia (due stelle a La Madia di Licata).

**SPERIMENTAZIONI** Difficile eguagliare un livello simile, con otto stelle Michelin in un unico evento. Tuttavia, sono

Valentina Dirindin

**A** dare torto a chi non ci credeva fu probabilmente il Luksus di New York, minuscolo ristorante guidato da Daniel Burns all'interno della birreria Tørst. Nel 2015, primo caso al mondo, il Luksus riuscì a conquistare una sorprendente stella Michelin senza aver mai avuto vini in carta, ma soltanto birre, artigianali e provenienti da tutto il mondo. Per molti fu l'inizio della rivoluzione: birra e alta cucina potevano convivere ai massimi livelli.

## Stelle&birra Concorsi, piatti e «bizzarri» abbinamenti

• Il binomio con l'alta cucina è ormai sdoganato  
Dal Luksus premiato dalla Michelin senza carta dei vini fino al birramisù di Sadler e allo spaghettono di Stabile

**REDZEPI** Dall'esperienza del Luksus - terminata nel 2017 - nasce il libro Food



dei vini  
abile

Massimo  
erimen-  
o Birra-  
ilanesse  
gi è an-  
ria del  
Grand  
under  
st'anno  
as chef  
all'in-  
sort e  
oltre a  
scou-  
i che  
, Mo-  
2008  
, che  
vati-  
ento  
». A  
edi-  
chef  
ato-  
ue-  
se-  
nef  
lla

**SPERIMENTAZIONI** Difficile eguagliare un livello simile, con otto stelle Michelin in un unico evento. Tuttavia, sono molti i ristoranti che si divertono a proporre ai clienti sperimentazioni a base birra. Come fa lo chef Marco Stabile, una stella Michelin nel suo Ora d'Aria, premiato per la carta delle birre dalla Guida ai ristoranti dell'Espresso e per la migliore cucina con la birra da Identità Golose, con piatti come lo spaghettono alla birra, vongole e nepitella. O come fa Andrea Costantini, ex sous chef di Bruno Barbieri oggi al Regio Patio, ristorante dell'albergo Regina Adelaide a Garda. In abbinamento con uno dei suoi piatti iconici, l'ostrica di lago, Andrea suggerisce la Blanche Lambicus Timmermanns. A chi ama il binomio birra belga/pesce non resta che fare una visita allo chef del Regina Adelaide che spesso organizza serate speciali in cui dialoga con esperti di birra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL DOLCE

La COC  
del For



IN VE  
SULLO  
ON LINE A  
EURO

CL