

Eleganza, Educazione e Stile... per essere PERFETTI

Estate bollente? Rinfreschiamoci con una birra... ma senza esagerare!

di Liliana Terranova



La birra è una bevanda che deriva dalla fermentazione alcolica di un mosto ottenuto miscelando acqua, malto d'orzo o di frumento, luppolo, lievito. Questa bevanda ha una storia molto antica, già i Sumeri e i popoli della Mesopotamia la producevano oltre 6.000 anni fa, era anche molto diffusa tra i Greci e i Romani e per gli Egizi era addirittura considerata una bevanda sacra.

Durante il medioevo, la birra divenne una bevanda molto popolare in Europa, soprattutto in Germania e in Belgio. I monaci delle abbazie europee iniziarono a produrre birra che era considerata di altissima qualità e divenne presto molto popolare tra i nobili e i re europei. Le birre bavaresi tipicamente leggere e fresche si contrappongono a quelle belghe che sono più profumate, corpose e strutturate.

La produzione della birra in Italia rappresenta viceversa un'armonia tra tradizione e innovazione. I birrifici italiani hanno sviluppato tecniche avanzate, creando birre di elevata qualità. Le principali materie prime italiane utilizzate nella produzione di birra includono il malto d'orzo italiano e varietà di luppolo autoctone.

Molti birrifici utilizzano anche ingredienti tipici della tradizione culinaria italiana come agrumi mediterranei, erbe aromatiche, cristalli di sale. Questo crea birre uniche e rappresentative del territorio. Oggi, l'Italia vanta centinaia di birrifici artigianali, ognuno con la sua filosofia e con una crescente attenzione alla sostenibilità, alla qualità e all'unicità.

C'è un detto tra i giovani che dice: "Birra ghiacciata amicizia e serata assicurata!" In effetti la

birra è sinonimo di convivialità; nella sua storia millenaria non ha mai cessato di evolversi, adattandosi via via ai gusti e alle dinamiche sociali. Esistono tantissimi tipi di birre, che si differenziano per la tipologia di fermentazione, tanto per citarne alcune: birre leggere e fresche, come le pilsner e le lager, birre scure e corpose come le stout, birre aromatiche e speziate come le ales o birre fruttate e acidule alle ciliegie krielk, o ai lamponi framboise, le weiss non filtrate.

Di recente i grandi chef la utilizzano come ingrediente per realizzare piatti particolarmente pregiati e per donare, soprattutto alle carni bianche e rosse, quel sapore velatamente amarostico e, alle salse di accompagnamento, quel colore ambrato.

Come insegniamo nei nostri corsi all'Accademia del Cerimoniale, non dimentichiamoci, nell'apparecchiare la tavola, se serviremo la birra in accompagnamento ai nostri piatti, dovremo cercare di abbinare i relativi bicchieri: in effetti per degustare appropriatamente una birra sarà opportuno servirla nel proprio boccale.

Hot summer? Let's cool off with a beer... But don't overdo it!

Beer is a beverage derived from the alcoholic fermentation of a wort obtained by mixing water, barley or wheat malt, hops and yeast. This beverage has a very long history. The Sumerians and the peoples of Mesopotamia were already producing it over 6,000 years ago. It was also very popular among the Greeks and Romans, and the Egyptians even considered it a sacred beverage. During the Middle Ages, beer became a very popular drink in Europe, especially in Germany and Belgium. Monks in European abbeys began to produce beer that was considered to be of the highest quality and soon became very popular among European nobles and kings. Bavarian beers are typically light and fresh, in contrast to Belgian beers, which are more fragrant, full-bodied and structured. Beer production in Italy, on the other hand, represents a harmony between tradition and innovation. Italian breweries have developed advanced techniques, creating high-quality beers. The main Italian raw materials used in beer production include Italian barley malt and native hop varieties. Many breweries also use ingredients typical of Italian culinary tradition, such as Mediterranean citrus fruits, aromatic herbs and salt crystals. This creates unique beers that are representative of the territory. Today, Italy boasts hundreds of craft breweries, each with its own philosophy and a growing focus on sustainability, quality and uniqueness. There is a saying among young people that goes: 'Ice-cold beer, friendship and a great night out guaranteed!' Indeed, beer is synonymous with conviviality; throughout its thousand-year history, it has never ceased to evolve, gradually adapting to tastes and social dynamics. There are many types of beer, which differ in the type of fermentation, to name a few: light and fresh beers, such as pilsners and lagers, dark and full-bodied beers such as stouts, aromatic and spicy beers such as ales, or fruity and sour beers such as cherry krieg, raspberry framboise, and unfiltered weiss beers. Recently, top chefs have been using it as an ingredient to create particularly refined dishes and to give white and red meats a subtle bitter flavour and accompanying sauces an amber colour. As we teach in our courses at the Accademia del Cerimoniale, let's not forget that when setting the table, if we are serving beer with our dishes, we should try to match the appropriate glasses: in fact, to taste beer properly, it should be served in its own mug.



Heisser Sommer? Erfrischen wir uns mit einem Bier... aber ohne zu übertreiben!

Bier ist ein Getränk, das durch die alkoholische Gärung einer Maische entsteht, die aus Wasser, Gersten- oder Weizenmalz, Hopfen und Hefe gemischt wird. Dieses Getränk hat eine sehr lange Geschichte: Bereits die Sumerer und die Völker Mesopotamiens stellten es vor über 6.000 Jahren her, es war auch bei den Griechen und Römern sehr verbreitet und galt bei den Ägyptern sogar als heiliges Getränk. Im Mittelalter wurde Bier zu einem sehr beliebten Getränk in Europa, vor allem in Deutschland und Belgien. Die Mönche der europäischen Abteien begannen mit der Herstellung von Bier, das als sehr hochwertig galt und bald bei den europäischen Adligen und Königen sehr beliebt war. Die typisch leichten und frischen bayerischen Biere stehen im Gegensatz zu den belgischen Bieren, die aromatischer, vollmundiger und strukturierter sind. Die Bierherstellung in Italien hingegen steht für eine Harmonie zwischen Tradition und Innovation. Italienische Brauereien haben fortschrittliche Techniken entwickelt und produzieren Biere von hoher Qualität. Zu den wichtigsten italienischen Rohstoffen, die bei der Bierherstellung verwendet werden, gehören italienisches Gerstenmalz und einheimische Hopfensorten. Viele Brauereien verwenden auch typische Zutaten der italienischen Küche wie mediterrane Zitrusfrüchte, Kräuter und Salzkristalle. So entstehen einzigartige Biere, die für ihre Region repräsentativ sind. Heute gibt es in Italien Hunderte von Brauereien, jede mit ihrer eigenen Philosophie und einem wachsenden Fokus auf Nachhaltigkeit, Qualität und Einzigartigkeit. Unter jungen Leuten gibt es ein Sprichwort, das lautet: „Eiskaltes Bier, Freundschaft und ein gelungener Abend sind garantiert!“ Tatsächlich ist Bier ein Synonym für Geselligkeit; in seiner jahrtausendealten Geschichte hat es sich ständig weiterentwickelt und sich nach und nach an den Geschmack und die sozialen Dynamiken angepasst. Es gibt unzählige Biersorten, die sich durch die Art der Gärung unterscheiden, um nur einige zu nennen: leichte und frische Biere wie Pilsner und Lager, dunkle und vollmundige Biere wie Stout, aromatische und würzige Biere wie Ale oder fruchtige und säuerliche Biere wie Kirschbier (Kriek) oder Himbeerbier (Framboise) und ungefilterte Weißbiere. In letzter Zeit verwenden Spitzenköche Bier als Zutat für besonders raffinierte Gerichte, um vor allem weißem und rotem Fleisch einen leicht bitteren Geschmack und den dazugehörigen Soßen eine bernsteinfarbene Farbe zu verleihen. Wie wir in unseren Kursen an der Accademia del Cerimoniale lehren, sollten wir beim Tischdecken nicht vergessen, dass wir, wenn wir Bier zu unseren Gerichten servieren, darauf achten müssen, die passenden Gläser zu verwenden: Um ein Bier richtig zu genießen, sollte es nämlich in einem eigenen Krug serviert werden.



Liliana Terranova
Socio Fondatore e Docente

Accademia
del Cerimoniale
Protocol Academy

www.accademiadelcerimoniale.com