

“I CEREALI E LE BIRRE D’AUTORE”

Menu

ANTIPASTI

Insalata d’orzo con piselli, asparagi, pancetta e pecorino

Polentina di farro con funghi porcini e tartufo nero

Formaggio fritto in pastella di farina di farro

Birra abbinata: “duchessa del borgo farro”

PRIMI

Spaghetti di grano varietà “Saragolla” con melanzane, zucchine, pomodorini e ricotta affumicata

Sfoglia di trito “Cav. Cocco” con filetti di peperone e pallottine

Birra abbinata: “blanche de honelles al grano”

SECONDO

*Fritto misto con panatura classica e verdure
in “tempura di farina di riso”*

Birra abbinata: “nora baladin al kamut”

DOLCE

*Bavarese alle fragole con insalata di frutti di bosco
e spuma al limoncello*

Birra abbinata: “kriek lindemans alla ciliegia”

Le Birre

Duchessa del Borgo, birra al farro (Italia) 0.75 cl alc. 6,2%

Il mastro birraio Leonardo di Vincenzo ha voluto legare questa birra all’incantevole posto dov’è sito il microbirrificio del Borgo. Ha per questo sviluppato una birra che impiega una quantità di farro, coltivato nell’altopiano della “Duchessa” adiacente al birrificio, pari al 50% dei grani totali.

La birra si presenta con un colore dorato carico, leggermente torbida.

Al naso è piuttosto complessa ricca di aromi fruttati e speziati.

In bocca risulta la primo impatto, leggermente dolce per passare acidula e secca, ricordando le birre al grano belghe. Nonostante un grado alcolico maggiore risulta comunque rinfrescante e dissetante.

Nora Baladin, birra al Kamut (Italia) 0,75 cl - alc.6,8

Birra egizia al kamut dallo spirito intrigante, con profumi insoliti al naso che ricordano una speziatura balsamica a tratti orientale, che ne fanno un prodotto assolutamente originale.

Blanche de Honelles, birra al grano (Belgio) 0,75 cl - alc.6,0

L’aroma è molto intenso di spumante che evolve poi verso i tipici toni dello stile agrumato elegante ed evidente coriandolo. L’impostazione è molto morbida e gradevole. Colore dorato pieno il bell’effetto dei lieviti che scendono verso il fondo del bicchiere rendendolo velato e facendo assumere alla birra con una tonalità di colore più ambrata. Schiuma molto bella, abbondante ed eccezionalmente compatta, dalla consistenza pannosa. Gusto piacevolmente acidulo di mela ed arancia a precedere leggere ma piacevoli note di miele. Corpo: quasi rotondo, alcool percettibile ma equilibrato. Frizzantezza: media. Retrogusto: amaro, bilanciato dai ritorni del miele leggeri ma ben caratterizzati. La persistenza è molto alta una blanche piena e gratificante.

Kriek Lindemans, birra alle ciliege (Belgio) 0.37.5 cl - alc. 4%

Le lambic sono birre a fermentazione spontanea e rappresentano lo stile belga più antico. Per bilanciare l'acidità dovuta alla fermentazione ad opera dei batteri presenti nell'aria, nella birra kriek si fanno macerare le ciliegie intere durante la fase di maturazione in botti di legno. Spesso questa tipologia risulta bilanciata o verso il dolce o verso l'acido. Nella Kriek Lindemans dolce e acido si bilanciano alla perfezione rendendola così una birra piacevolissima e dissetante. Birra molto femminile.

IL grano “Saragolla”

È un tipo di grano duro coltivato nell'Agro Pretuziano (antica provincia di Teramo) tra il XVI e il XIX secolo. Era anche chiamato grano del Faraone perché proveniente dall'Egitto, ma il suo nome scientifico corrisponde a “Triticum turgidum”.

Necessita di terreni aridi; si sviluppa in altezza con corporatura esile e con chicchi molto grossi; non resiste alle intemperie e ciò determina raccolti molto scarni: è per questo che la sua coltivazione è andata in disuso.

Ha le stesse proprietà organolettiche del Kamut Americano, alta digeribilità, ideale per chi è intollerante parziale al glutine ma ottimo anche per chi gode di ottima salute in quanto aiuta a prevenire problemi all'apparato intestinale.

La ditta Flarà, azienda biologica, ormai da i anni, ha ripristinato il seme le cui proprietà nutrizionali derivano dall'essersi conservato intatto da interventi di ibridazioni e manipolazioni genetiche, ricco di proteine vegetali e povero di glutine.

È un grano coltivato rigorosamente nella propria azienda che ne cura in maniera diretta i procedimenti di selezione massale, di perlatura e di macinatura che viene rigorosamente fatta in mulini a pietra.



In collaborazione con:

www.agritour.te.it

Ed eccoci alla seconda serata a tema “Cereali e Birre d'Autore”.

La collaborazione con Agritour, associazione culturale teramana, è nata perché condividiamo gli stessi principi fondamentali:

- 1. Amare la buona cucina e il piacere della tavola;*
- 2. Credere nella qualità delle materie prime;*
- 3. Ricercare, scegliere e promuovere le aziende abruzzesi che si distinguono per produzioni qualitativamente eccellenti ed innovative;*
- 4. Avere la convinzione che, in ambito eno-gastronomico, l'Abruzzo e la provincia di Teramo, in particolare, abbiano grandi potenzialità inespresse e peculiarità che è assolutamente necessario far conoscere.*

Nel menu che vi presentiamo, questa sera, avrete la possibilità di degustare cereali, coltivati in Abruzzo, come: farro, orzo e Grano “Saragolla che da pochi anni sono tornati con successo sulle nostre tavole grazie all'attento lavoro di ricerca, recupero e promozione svolto da alcuni produttori locali. Il tutto accompagnato da birre d'autore, nazionali ed estere.

Speriamo di incontrare, come sempre, il consenso di tutti e vi auguriamo: Buona Serata.

Pierpaolo Ciarrocchi