

il mondo della **birra**

il mondo della birra

Spezialbier-Bräuerei
FORST
BIRA · BIÈRE · BEER · BIER

Birra di Natale
CHRISTMAS BREW

Edizione 2019

Birra & Pizza gourmet
Attrezzature
dal fusto al bicchiere

IL MONDO DELLA BIRRA
Mensile
Tuttopress
Tiratura: 50.000 copie

ottobre 2019

Speciale pizza & birra



CIRO SALVO,
titolare di 50 Kalò di Napoli

La scelta - I punti di forza della carta delle birre di 50 Kalò sono quelle prodotte dal birrificio Amarcord in esclusiva con una ricetta nata in collaborazione (una Lager, una Ale rossa e una ad alta gradazione). Da poco abbiamo introdotto una personale selezione di birre tedesche tutte provenienti da piccoli birrifici artigianali e storici: Maxl Helles e Leo Weisse del piccolo e antichissimo (data di fondazione 1636) birrificio della bassa Baviera Maxlrainer, riconosciuto e certificato per diversi anni come il migliore della Germania; Lagerbier Hell di Augustiner, il birrificio più antico di Monaco di Baviera (1328), nonché l'unico rimasto privato; la Pilsner del birrificio König, considerata la regina delle Pils tedesche; la Schneider Weisse Aventinus, una doppelbock unica nel suo genere, di una birreria che produce solo birre di frumento, rispettando le ricette originali; la Kellerbier del birrificio Riegele di Augsburg, fondato nel 1386 e arrivato oggi alla 28a generazione, e la Falkenturm Bock Hell, prodotta dal birrificio Weismainer Pils-Bräu, di proprietà della famiglia Pils da 6 generazioni. Completa l'offerta una selezione di birre artigianali italiane del birrificio Almond 22, 32 Via dei Birrai e Birrificio Italiano. Infine, abbiamo anche un pizzico di Campania: in carta, difatti, ci sono le birre campane dei birrifici Maltovivo, Karma e Serrocroce. La lista delle birre di 50 Kalò riesce dunque a coprire tutti gli stili e i metodi di produzione che meglio si combinano con le pizze.

L'abbinamento - La Pizza dell'Alleanza (bianca con fior di latte di Agerola, guanciale Re Norcino, cipolle rosse essiccate al mosto cotto d'uva, scaglie di Conciato Romano Le Campestre, olio extravergine DOP Colline Salernitane Torretta aggiunto a fine cottura), premio Gambero Rosso ricetta dell'anno 2013, viene abbinata a una IPA (Pink IPA del birrificio Almond 22), in grado di pulire i sentori piccanti del Conciato Romano e il grasso della pancetta. Il gusto deciso della birra non sovrasta ma accompagna una pizza dal sapore marcato.



Speciale pizza & birra

Il matrimonio si fa gourmet

Ingredienti ricercati richiedono birre con elevati standard qualitativi e viceversa. L'abbinamento pizza e birra si conferma un grande classico oltre le Lager.

#GlobeCreative

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi