



Per chi non ama il cenone la nuova tendenza è abbinare tapas e birra

Quattro proposte per degustazioni inconsuete

DUE grandi trend del 2015 si rippongono protagonisti di San Silvestro, se siete in cerca di un'idea per un'aperitivo che sia anche un po' cena, interessante ma non stressante – tra pignatte e pignattine – che vi accompagni in modo frizzante (o meglio, fermentato) verso la mezzanotte. Per poi magari finire i festeggiamenti al cinema, in un club o ancora in piazza. Da una parte la birra e dall'altra le tapas, ovvero una base di cibo ricoperta da una guarnizione che abbiamo imparato ad amare dalla tradizione spagnola. E se ormai la birra, soprattutto artigianale e italiana, la beve anche chi fino a qualche anno fa la trovava una bevanda *cheap* e ora la vede come *cult*, la fantasia che si può mettere in un piccolo cibo come la tapa (ormai si preferiscono porzioni più piccole e di maggior varietà) non ha confini e i nostri chef cittadini ce lo dimostrano con le loro ricette che sposano

l'idea con entusiasmo. Al contempo gli esperti di birra, che a breve verranno etichettati come *beer sommelier* (certo, probabilmente non piacerà) e che per ora, se stanno dietro al bancone del pub dovete continuare a chiamarli *publican*, si sono appassionati scegliendo per ogni tapa proposta la spumeggiante bevanda che potesse esaltare le 'gastrodelizie'. E hanno scelto birrifici italiani guidati da mastri birrai fieri e indipendenti. Abbiamo interpellato per la cucina Massimiliano Poggi del Cambio, **Claudio Sordi de I Carracci**, Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria di Sacerno a Calderara di Reno e Pina Siotto del Centro Natura. Alle spine gli esperti del Beer for Bunnies di piazza San Francesco, del Fermento in Bolognina in via Serra, dell'Harvest Pub di via Montello e de Lortica di via Mascarella.

pagina a cura di
Benedetta Cucci