

OSTRICHE E BIRRA, AMORE A PRIMA VISTA

In molti paesi è un connubio celebre, mentre in Italia solo pochi golosi ne conoscono e apprezzano il sapore. Ostriche e birra è un matrimonio inconsueto, particolare ma stupefacente. Un trionfo di gusto che, nelle note tostate di una pinta, esalta il gusto intenso del mare.

DI MARCO CROSETTO
MARCOCROSETTO.WORDPRESS.COM



Una fettina di anguria, una mandorla e qualche pezzetto di bottarga. L'ostrica virtuale dello chef Davide Scabin è un'audace perlustrazione del gusto e dei suoi confini. Un'intrigante ricetta che, se assaggiata con gli occhi chiusi, dà la sensazione di avere in bocca un vero mollusco bivalente. Se poi si bagna il piatto con un Franciacorta o con le bollicine di un Moët&Chandon, si avrà una copia perfetta del piatto *chie* per antonomasia. Evviva la tradizione e *chapeau* all'arte di Scabin, ma per gustare i celebri molluschi esiste un altro modo, sconosciuto ai più ma altrettanto strabiliante. Una **Belon**, uno spicchio di limone e per stemperare la salinità non un'esile coppa di champagne, bensì una

schiumosa pinta di birra. Dalla "atlantica" alla "piatta" della Cornovaglia, fino alla Picena di San Benedetto del Tronto, l'ostrica con la birra è un magnifico accostamento, che in molte zone del mondo ha una lunga coda di estimatori: "Nei paesi anglosassoni, e in Irlanda in particolare, è un rito quotidiano che raggiunge l'apoteosi nel Galway Oyster International Festival. L'accostamento è apprezzato anche nei Paesi Bassi e negli Stati Uniti, mentre in Francia prevale ancora il classico connubio con lo champagne", spiega **Lorenzo Dabove** in arte **Kuaska** (www.kuaska.it), uno dei massimi esperti italiani di birre. "Anni fa scrissi un'invettiva contro il tradizionale abbinamento irlandese oyster & stout, sostenendo che i sapori tostate di caffè e liquirizia caratteristici di una stout non si sposavano bene con quelli salmastri e salati delle ostriche. Le mie convinzioni tuttavia crollarono quando scoprii che grandi chef italiani e stranieri stavano sperimentando piatti innovativi alla ricerca del contrasto tra le tostature e affumicature delle birre, e il salmastro dei frutti di mare", prosegue Dabove. Un matrimonio che se nel Nord Europa ha una tradizione decennale, in Italia fatica ad attecchire. Forse per quell'indissolubile legame tra ostriche e champagne, che permea la cultura gastronomica nostrana. Eppure la birra, o meglio le birre, non sono ottime solo con la pizza: "In abbinamento ai molluschi bivalente è impossibile prescindere dalla piccola Porterhouse di Dublino, che ha lanciato con successo anche nel nostro paese una Oyster Stout contenente ostriche fresche. Tra le numerose altre citerò la Schlaffy Stout della St. Louis Brewery del Missouri, che a marzo organizza un importante Oyster Stout Festival" prosegue Dabove, "mentre tra le italiane cito la speziata Blanche de Valerie del bravissimo birraio

NELLA PAGINA PRECEDENTE:
FOTO DI YUMI KIMURA
FOTO DI SEBASTIANO FLENGHI

QUI SOTTO:
PERRIER JOUËT OYSTER BAR,
RINASCENTE DI MILANO.



abruzzese Jurij Ferri, del birrifico Almond 22". Le birre dunque rappresentano un'alternativa ai bianchi d'autore, una scelta sponsorizzata anche dall'ultimo **Slow Fish**. All'evento genovese di Slow Food, i Laboratori del Gusto hanno infatti proposto l'ostrica del fiume Fal, in Cornovaglia, con l'ottima stout di un birrifico locale. Il risultato è stato sorprendente. Un abbinamento riuscito grazie alla fusione delle caratteristiche organolettiche dei due prodotti: "Lo spettro olfattivo-gustativo delle birre è così ampio che per ostriche dolci o salate troveremo la birra adeguata. Le prime per affinità con birre ambrate dai malti lievemente tostate, le seconde per contrasto con stout secche con malti fortemente tostate. L'accostamento perfetto è una tonda Belon della Bretagna con cui azzardo una birra genovese come la Maltus Faber Ambrata da 7 gradi alcolici. Di solito viene pensata per accompagnare carni rosse, ma in questo caso potrebbe sorprendere con dolci e morbide note di nocciola" spiega Dabove.

E visto che anche l'occhio vuole la sua parte, i maestri birrai hanno assimilato perfettamente le regole del marketing moderno, confezionando birre non solo buone da sorseggiare, ma anche belle da vedere: "In Italia abbiamo birre così diverse e

fantasiose, i cui eleganti packaging sono perfetti anche per i ristoranti più esclusivi. Con le ostriche possono a pieno diritto rappresentare una valida alternativa al classico vino bianco", conclude Dabove.

Scura, ambrata o bionda che sia, una pinta di birra è dunque un'eccellente compagna per un piatto di ostriche succulente. Le note tostate e affumicate delle stout si mischiano perfettamente al gusto del mollusco, esaltandone in bocca il sapore deciso di mare. Confezioni e bottiglie dalle forme ricercate completano gli ingredienti per una cena raffinata con cui stupire gli amici, o conquistare la donna del cuore.

LA RINASCENTE SI ARRICCHISCE CON L'OYSTER BAR

Nella Food Hall de La Rinascente di Milano, da qualche settimana si possono assaggiare ottime e freschissime ostriche nel nuovo **Perrier-Jouët Oyster Bar**. Qualche raffinato mollusco, una flûte di bollicine ghiacciate e le guglie del Duomo come cornice. Cosa si può volere di più?