



BIRRA E TARTUFO, L'ABBINAMENTO CHE NON TI ASPETTI

È tempo di tartufi, il celebre tubero che fa impazzire i gastronomi.

Per i più curiosi il mito afrodisiaco del tartufo è legato ai versi del poeta romano Giovenale, secondo il quale Giove scagliò un fulmine nei pressi di una quercia, facendo nascere il tartufo. Dato che Giove era famoso per la sua prodigiosa attività sessuale, al tartufo da sempre si sono attribuite qualità afrodisiache. Inoltre, il medico Galeno diceva: "Il tartufo è molto nutriente e può disporre della voluttà".

Oltre alle curiosità mitologiche, però, i gastronomi più attenti possono sperimentare il binomio tra birra e tartufo, sempre più in auge.

È chiaro che la birra ideale che deve garantire, una potenza gustativa sufficiente da bilanciare quella del cibo. Sarebbe indicato variare il corpo ed il grado alcolico della birra in relazione al tipo di tartufo, in particolare in base all'intensità del suo sapore e se nelle ricette vi sono altri alimenti come la selvaggina piuttosto che il pomodoro o un semplice formaggio aromatizzato.

Già da qualche anno si stanno sperimentando abbinamenti tra birre trappiste e il tartufo nero di Norcia. Mentre su un classico tagliolino al tartufo si possono provare lager, helles o pils piuttosto leggere e poco amare oppure, per chi ama sperimentare, una porter un po' cioccolatosa.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <https://i.imgur.com/Hm17Ven.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com