



20135 Milano – via Adige n. 20
telefono 02.72021817 - telefax 02.72021838
e-mail: assolatte@assolatte.it

BIRRA & FORMAGGI: COSI' TI GUSTI ANCORA DI PIU' I MONDIALI DI CALCIO ALLA TIVU'

(Milano, 15 giugno 2010) Maxi-schermo, birra freschi e tanti deliziosi formaggi: siete pronti per le serate di Sudafrica 2010?

Fischiato il calcio d'inizio dei Mondiali di calcio 2010. Cominciano le partite ma anche le "grandi manovre" che accompagnano questo grande evento sportivo: ossia le serate con gli amici per seguire in diretta i match più appassionanti. Che ci si incontri a casa o ci si dia appuntamento in un locale poco importa: l'importante è che ci siano gli alimenti e le bevande giuste per accompagnare questi emozionanti momenti.

L'abbinamento più trendy per seguire le partite di Sudafrica 2010 è quello tra birra e formaggi: gustoso, fresco, sfizioso ma soprattutto davvero sorprendente: i formaggi sanno esaltare l'aroma di molte birre e viceversa la birra giusta regala sfumature nuove al gusto di tanti formaggi.

Si può cominciare con le scaglie di Parmigiano-Reggiano e Grana Padano da accompagnare con una Lager a medio tenore di alcol, servita a 5-7°C di temperatura. Moderatamente luppolata com'è la birra Lager è la più indicata per la mozzarella, sia vaccina che di bufala, purché servita rigorosamente fresca. Una birra leggera dalle note di agrumi come una Blanche si adatta perfettamente ai formaggi freschi ma dal sapore deciso come i caprini, mentre la ricotta di bufala si sposa perfettamente con una Weizen, la birra di frumento ad alta fermentazione. Più in generale le componenti dolci e delicate dei formaggi freschi si armonizzano con il bouquet aromatico e leggero delle birre analcoliche, da gustare a 5-7°C di temperatura.

Le birre Pils, grazie alla discreta luppolatura, sono adatte ad accompagnare formaggi saporiti e dal carattere spiccato, come il Taleggio o il Provolone, mentre per i formaggi dal sapore pieno e dall'aroma forte come il Puzzone di Moena o il Fiore Sardo l'ideale è orientarsi verso una birra complessa e aromatica come una Bock. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C.

L'ampia gamma delle Ale trova parecchi abbinamenti nel mondo dei prodotti lattiero-caseari: dalla Pale Ale perfetta per enfatizzare l'aroma latteo della crescita e degli spalmabili, fino alla strong Ale che fa da contraltare alla sapidità di Asiago e Castelmagno. La temperatura di servizio consigliata è 6°C.

I formaggi erborinati e quelli a lunga stagionatura si accompagnano magnificamente con le birre d'abbazia chiare e le doppio malto, le uniche che sanno tenere testa a sapori altrettanto complessi, intensi e pungenti come quelli di Gorgonzola e pecorini. Per i formaggi di capra meglio optare per le doppio malto speciali o le birra d'abbazia ambrate. In tutti i casi la temperatura di servizio consigliata è di 7-10°C.

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta	Assolatte	tel.02-72021817
Elena Vincenzi	Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom	tel.059-7863894

Nata nel 1945, Assolatte - Associazione Italiana Lattiero Casearia - è una libera associazione industriale. Assolatte è l'organo nazionale preposto a rappresentare gli interessi economici e sindacali delle imprese che operano nel comparto lattiero caseario.

Le 300 realtà che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.