

# Mixer

Magazine & business del bar

**BUSINESS**  
IL PIANO  
ECONOMICO  
DEL TUO  
LOCALE

**ALLARME**  
IL CARO  
PRANZO  
ALLONTANA  
I CLIENTI

**SCOMMESSE**  
SANREMO  
E MISS ITALIA  
FANNO VINCERE  
ANCHE TE

**SCEGLI  
L'APERITIVO  
PIÙ REDDITIZIO**



## E 61

**FAEMA**  
WWW.FAEMA.COM



IN CASO DI FURTO O RECUPERO TEMERARIO ALL'UFFICIO PIÙ VICINO. AMBITO, SERVIZIO, SOSTEGNO AL CLIENTE. PER INFORMAZIONI: 02-76000000. SERVIZIO CLIENTI: 02-76000000. SERVIZIO CLIENTI: 02-76000000.

# La birra ci sta bene?

DUE CHEF AI MASSIMI LIVELLI CI RACCONTANO LA LORO PERSONALE ESPERIENZA CON LA BIONDA BEVANDA. IL PROBLEMA È, ANCHE, APPLICARE IL GIUSTO ABBINAMENTO

di WALTER GOVONI

**N**on solo vino ma anche birra quale compagna dell'alta ristorazione? È possibile? Noi abbiamo chiesto ad alcuni ristoratori illustri, stellati, la loro opinione a tale proposito. Ecco cosa ci hanno detto.

## La birra è sgrassante

**Ettore Bocchia**, del *Grand Hotel Villa Serbelloni* di Bellagio, pensa che "le preparazioni a base di birra dovrebbero essere proposte nei menù con l'identica periodicità delle altre. Come in tutte le altre cose il segreto sta nel trovare un buon equilibrio nei piatti". Fantasia nell'abbinamento e conoscenza delle proprietà organolettiche del prodotto sono poi caratteristiche fondamentali per preparare piatti originali e, perché no, anche più leggeri. "Nella tradizione alimentare dei Paesi nordici - prosegue lo chef Bocchia - gli stili di cucina sono piuttosto grassi. La birra è un buon elemento sgrassante e riesce a equilibrare i gusti in bocca, aiutando la salivazione e dando un senso di pulizia dopo aver deglutito". Insomma, la birra ha diverse applicazioni in cucina... "La birra - aggiunge lo chef della cucina molecolare - ha molteplici applicazioni: va bene per marinature, per condire quando sono denaturate, per cotture a bassa temperatura, per dessert, per emulsioni

*Cucinare con la birra può essere innovativo, ma non è così semplice e immediato. Dipende dal **PRODOTTO CHE SI USA***



Ciccio Sultano e Ettore Bocchia, entrambi stellati di grande fama

(la birra è un grande tensioattivo e ricca di proteine), per le crocchette con l'azoto liquido. La birra denaturata, infatti, diventa una spuma senza bisogno di gas".

## Ideale nei bar e nei pub

È difficile comunque, in linea generale, trovare sempre così tanta competenza e un bagaglio di conoscenze tecniche adeguato per utilizzare la birra in cucina. Si tratta poi di scegliere il giusto abbinamento, altro problema spinoso. **Ciccio Sultano** del ristorante *Il Duomo* di Ragusa ritiene che "la birra nei ristoranti non trovi una grande richiesta... Si vende forse meglio nel mondo dei bar, dei pub, nella ristorazione veloce. Per quanto riguarda l'alta ristorazione ha

senso servire birra solo se c'è un cliente che la richiede, che è comunque difficile da gestire in quanto a piatti da abbinare". Meglio impiegarla solo nella cottura, allora? "È complesso dirlo, per me soprattutto, che sono siciliano. Io una ricetta l'ho dedicata alla birra: quella del mio maialino". Pareri diversi, quindi, ma la strada è aperta... ■

## Bièrèthèque, A PROPOSITO DI BIRRA

• Bièrèthèque è un progetto basato su una selezione di birre speciali ed è stato ideato dall'azienda Dibeveit Import, specializzata nel selezionare la più ampia e qualificata gamma di birre speciali e prodotti beverage.

• Bièrèthèque propone un sistema di servizi a favore del gestore per creare valore aggiunto e nuove opportunità di vendita in 3 settori: Selection, per entrare nei locali serali di maggior classe e prestigio; Restaurant, per entrare nei migliori ristoranti, con un esclusivo menù birre per la selezione dei grandi formati; Academy, per creare la novità assoluta del primo locale a tema, con offerta gastronomica collegata, con la possibilità di degustazione e asporto.



birra Asahi  
nuove  
corso  
s Internet

birra giapponese importata da Biscaldi, trasformar le ragazze più intratti nei locali della notte favor d'animazione farà tapque città italiane, Bologna, Firenze, Milano e Roma. li, le ragazze saranno imeda un fotografo professionista allestiti per l'occasione. nti modelli riceveranno un fotografico e le foto più sive saranno inserite nel ciramatico del concorso Miss 2007.

andosi al sito www.missinterit, si potrà votare la Miss. e finale, accedevano le jazzze più votate. La finaliseb-Fashion Miss Internet terrà a Milano in marzo (la è da definire).

nel 2007 vincerà un servigrafico professionale da re su una rivista di moda: uno speciale televisivo della giornata Modella per un sul magazine Turnover, in Canale Italia, canali SKY rnoover.it) e direttamente