



## Birra e carne: il giusto abbinamento per ogni tipo e preparazione

**Dalla bionda alla scura artigianale fino alle Abbazia: i segreti per accostare correttamente la birra ai piatti di carne sono tanti e irresistibili. Ecco alcuni trucchi per creare un binomio vincente a tavola**

Birra e cucina, una combinazione inseparabile con la pizza ma che ben si sposa anche con verdure, pesce e, soprattutto, la carne.

### Abbinamento birra e carne: le regole da conoscere

L'**abbinamento birra e carne è pratica antica**, considerando che la nascita delle bevande fermentate a base di cereali si fa risalire a circa 5000 anni fa, quando pane e cacciagione erano gli alimenti principali dell'epoca.

Al giorno d'oggi, tra le migliaia di birre in vetro e le fresche artigianali alla spina, le combinazioni con i vari tagli di carne sono più interessanti e complessi, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Non resta dunque che seguire **poche e fondamentali regole** per abbinare le vostre birre preferite alle pietanze di carne più succulente e saporite.

## Abbinare la birra alle carni bianche? Meglio una bionda

In generale, la birra va abbinata alla carne **per affinità e intensità di sapore**. Più intenso è il sapore della carne, nella sua preparazione e nel suo gusto intrinseco, più alto sarà il tenore alcolico della nostra birra.

Se amate il **pollo o il tacchino**, ad esempio, o anche carni magre come la lonza di maiale, il suggerimento è di **abbinare una Lager o una Pils**, fresca e leggera.

Il discorso cambia se alle carni bianche si accompagnano **salse o intingoli**: in questo caso l'abbinamento è d'obbligo con birre più cariche come le Gold o le tedesche Weizen, leggere ma dal gusto più intenso.



---

Alle carni bianche, prive di salse o intingoli, si può abbinare una Lager o una Pils, fresca e leggera.

## **Carni rosse e saporite: una doppio malto dai sapori decisi**

Più complesso è il discorso che ruota intorno all'abbinamento birra e carne rossa, saporita in sé ma resa ancora più forte nelle preparazioni e nelle salse di accompagnamento.

Un esempio è dato dalla scelta di un taglio di **Angus argentino**, di una **Picanha brasiliana** o di un **arrosto succulento** e, in generale, di carni speziate e preparate con marinature: in questo caso, la scelta non può che cadere su **birre di alta gradazione**, come la **belga Scotch Ale** o la **tedesca Weizen**, perfetta per gli amanti dei wurstel.

I pub inglesi, sotto questo punto di vista, insegnano molto con le loro [Pale Ale](#) fresche e gratificanti, che dallo spillatore arrivano dritte ad accompagnare stufati e salsicce, piatti di carne rossa ma anche bianca, specie se insaporita da spezie e condimenti.

Da ricordare, inoltre, che **spezzatini e gulasch richiedono birre di alto tenore alcolico**, come quelle intense di Abbazia.

## **Voglia di grigliata all'aperto e di birra alla spina: via libera al vostro gusto**

Se il vino chiama la **carne alla griglia**, la birra risponde con le leggere ma dissetanti "chiare" adatte ad ogni occasione, dagli hamburger ai petti di pollo, dalle salsicce alle costole di maiale.

Le grigliate tra amici sono un'occasione di ritrovo dove è sempre più diffuso l'uso dello [spillatore birra](#) domestico, utilissimo per avere sempre pronta e ben refrigerata la propria birra preferita, anche in considerazione dei tantissimi fusti disponibili sul mercato.

I modelli sul mercato sono ormai tanti, dal costo contenuto e perfetti per spillare qualsiasi tipo di birra vogliate abbinare al vostro grigliato: una Weiss è la scelta per i palati più impegnativi, fino ad arrivare alle birre Ale, caratterizzate da una amplissima gamma di stili.

Addio, quindi, al vetro e alle lattine: lo spillatore è un aiuto in più non solo per l'ambiente ma per la gioia e l'immediatezza che solo una buona birra alla spina può dare.



Per la carne alla griglia, sono preferibili birre leggere ma dissetanti “chiare”.

## Barbecue e birre artigianali: l’abbinamento vincente per gli amanti dell’affumicatura

Forse non tutti sanno che tra il **barbecue** e la **grigliata** c’è una **bella differenza**: alla base c’è sempre lei, la griglia, ma nel vero “**barbecue americano**” la differenza sta nei sapori dolci e speziati dei rubs (preparazioni di spezie unite a salse altrettanto intense nei sapori) e dalle tecniche di affumicatura date da legni di cedro, faggio o ciliegio aromatizzati.

Un vero e proprio tripudio di sentori e sapori dove birre come le **Doppelbock** o le **Strong Ale** mostrano il meglio di sé in tema di abbinamenti.

Le **artigianali IPA** vengono in aiuto in associazione a carni trattate come il **brisket** o il **pulled pork**: questa tipologia di birra è sempre più amata e autoprodotta con l’ausilio di kit casalinghi facilmente reperibili, insieme a malti e luppoli.

Il mondo delle birre e dei suoi abbinamenti con la carne è vario e spettacolare ma solo la vostra fantasia e la conoscenza dei tantissimi stili sul mercato può essere il miglior connubio a tavola.

Navigare “a tutta birra” nel mondo degli abbinamenti è infinito. Noi ci siamo limitati a qualche suggerimento, ben sapendo che non esistono regole precise e definite se non il gusto del proprio palato a tavola.

### Data di creazione

17/04/2023

**Autore**

redazione