

25 piatti gourmet con la birra

scritto da Silvia Fissore | 12/03/2021

Birre prêt-à-manger

Donne in birrificio e in cucina
con 25 ricette



Associazione
Le Donne della Birra



Se siete alla ricerca di ricette con la celebre bevanda a base di malto, “Prêt-à-manger, donne in birrificio e in cucina” è sicuramente il libro per voi. Ce ne parla l’autrice Paola Uberti, che lo ha realizzato in collaborazione con l’Associazione Le Donne della Birra

Se siete amanti della birra e cercate una ricetta sfiziosa e speciale che la veda come protagonista, vi consigliamo di trovare l’ispirazione nel libro digitale “**Prêt-à-manger, donne in birrificio e in cucina**” scritto da **Paola Uberti**, food blogger e fondatrice di [Libricette](#), in collaborazione con l’**Associazione Donne della Birra**, organizzazione nata nel 2015 e che coinvolge le donne nel settore birrario in un’ottica di **pari opportunità**.

Prêt-à-manger, donne in birrificio e in cucina: 25 piatti gourmet con la birra

Stuzzichini per l’aperitivo, antipasti, primi, secondi, dolci, tutti rigorosamente accomunati dall’uso della birra nelle sue tre varianti rossa, chiara e bianca. Il ricettario comprende 25 piatti ed è scaricabile gratuitamente a questo [link](#).

«La missione di questo ricettario così particolare – spiega Paola Uberti – non è soltanto stimolare curiosità e sensi. Si tratta di un’opera dedicata al valore della solidarietà perché è stata voluta, progettata e realizzata in piena emergenza Covid, per aiutare le birraie attraverso uno strumento di comunicazione a diffusione gratuita che raccontasse le persone, i birrifici e i prodotti, portandoli all’attenzione degli appassionati.»

Intervista a Paola Uberti, fondatrice Associazione Donne della Birra

Birre prêt-à-manger

Donne in birrificio e in cucina
con 25 ricette



Paola, come nasce la tua collaborazione con

Donne della Birra?

Ho conosciuto l'[Associazione Le Donne della Birra](#) grazie a due mie collaboratrici, Monica Benedetto e Fernanda Demuru. Sono entrata a far parte dell'Associazione come appassionata di tutto ciò che ruota attorno alla birra artigianale. In particolare amo approfondire gli aspetti culturali e quelli legati alla cucina, dove la birra non è solo intesa "in abbinamento" ai piatti, ma diventa ingrediente chiave di preparazioni sorprendenti.

Perché un libro di ricette con la Birra?

Quello che ho creato per l'Associazione, con l'aiuto degli autori che collaborano con Libricette.eu e in sinergia con il Consiglio Direttivo dell'Associazione, in realtà è il mio quinto **eBook di cucina dedicato alla birra**. La birra come ingrediente ha un enorme potenziale. Ognuna ha il suo carattere, un profilo organolettico preciso, una capacità di stimolare mente, corpo e anima in modo diverso. Imparando ad "ascoltarne" profumi, gusto e aromi, facendo propria la storia delle persone che l'hanno creata e scegliendo armonicamente gli altri ingredienti, si possono ottenere piatti che diventano vere esperienze emotive.

Nel ricettario elettronico dell'Associazione Le Donne della Birra si possono apprezzare 25 piatti gourmet con la birra che spaziano tra tipologie, concetti e suggestioni. Quali sono quelle che hai amato di più?

Partendo dal "salato", direi le morbide **polpette di tonno cotte in una birra Gose** delicatamente speziata al coriandolo e con un finale sapido. Una ricetta casual, perfetta per l'aperitivo o per un secondo piatto da consumare "fronte mare" in un giorno spensierato, magari dopo una bella nuotata.

E sul fronte "dolce"?

Sicuramente il **budino di biscotti** "ingannatore" perché nell'innocenza del suo nome, che fa pensare a una merenda per bambini, si nasconde la potenza dirompente di una birra rossa che fronteggia il cacao mimando divinità in battaglia (che in realtà sono amiche per la pelle). Il ricettario ospita anche una **torta di mele** che richiama quelle che Nonna Papera metteva sul davanzale della

finestra - e che mi ha fatto ricordare il fruscio delle pagine di Topolino - nella quale i frutti incontrano i sentori di banana e spezie di una birra Weizen.

Che ruolo ha la birra sulla tavola odierna?

La birra accompagna l'uomo da tanto tempo. È complice nei convivi e confidente nei momenti di intima riflessione, oltre a essere iconica e inossidabile presenza quando si pensa a grigliate, pizza, hamburger, ma c'è molto, molto di più. Proprio questo "di più" mi ha attratto e mi ha sorpreso quando ho iniziato a interessarmi alla birra. Mi ha insegnato che ognuna - in funzione del suo carattere che nasce sì da ingredienti e lavorazione, ma anche da *quel certo non so che* conferitole dall'anima chi la produce - può essere un ingrediente magnifico.

Celebri preparazioni come il **Birramisù**, il pollo alla birra, lo spezzatino alla birra o la torta alla birra hanno il merito, a mio parere, di aver fatto da apripista all'introduzione di questo ingrediente in cucina. La preziosa bevanda ci permette di creare le preparazioni più diverse. Può dare il suo contributo di profumo, gusto e aroma a un piatto, oppure può esserne la protagonista.

Come nascono le tue ricette?

Quando creo una ricetta, cerco di raggiungere l'equilibrio, anche quando si tratta di sensazioni forti. Tento di entrare in intima confidenza con la bevanda, conoscendone le peculiarità in fatto di territorio, stile, carattere e dettagli organolettici. Di solito è lei a suggerirmi il tipo di piatto e gli altri ingredienti che utilizzo. In linea di principio scelgo di non sovraccaricare la preparazione con troppi ingredienti e di non manipolare eccessivamente la bevanda per non snaturarla o toglierle identità. Seguendo questa linea di pensiero e di azione sono nate le ricette dei miei eBook (e spero che ne nasceranno tante altre ancora...).

