



La birra come bevanda e come ingrediente in cucina

Si è svolto il 27 aprile il primo corso del progetto formativo ideato in collaborazione tra l'associazione Le Donne della Birra e Formalimenti, società di formazione online specializzata nel settore alimentare



Nei giorni scorsi avevamo raccontato del nuovo progetto nato dalla collaborazione tra l' **Associazione Le Donne della Birra** e **Formalimenti**, una realtà che effettua formazione a distanza nel settore agroalimentare ([qui i dettagli e il calendario](#)).

Il primo corso ha debuttato il **27 aprile** con il live webinar intitolato “**Tre focacce, tre birre, tre cereali, tre gusti**”. Abbiamo deciso di partecipare per scoprire più da vicino le tecniche di insegnamento della piattaforma e-learning e la validità dell'esperienza. In effetti, abbiamo vissuto una **lezione di cucina piacevole e ricca di spunti** in cui **Eleonora Caprio**, insegnante AICI e fondatrice della scuola di cucina Gusti Tuscia, ha realizzato delle ricette di lievitati con la birra come ingrediente principale.

Tre focacce, tre birre, tre cereali, tre gusti

La prima tematica della serie di webinar, in programma sino a fine gennaio 2022, ha visto abbinare 3 tipi di birra ad altrettante focacce. La docente ha ricercato tra i vari stili di birra gli stessi tipi di lieviti che desiderava utilizzare per arricchire le 3 ricette. Il frumento è diventato così l'elemento aggregante di tutti i lievitati e poi, all'interno di ciascuna tipologia, un cereale il componente distintivo.

Le birre scelte sono state rispettivamente una **Blanche**, una **Weizen**, nelle quali è presente il lievito [Saccharomyces Cerevisiae](#), e per finire una **Lager**. In particolare, Caprio si è avvalsa di 3 birre diverse: una Blanche con frumento non maltato e una Weizen con frumento maltato per la

realizzazione dei primi due panificati, e di una Lager per l'ultimo lievitato.

Focacce con la birra: le 3 ricette preparate online

Nello specifico le 3 ricette illustrate hanno riguardato 3 tipi di focacce diverse:

1. **Focaccia al riso Venere con pomodorini, erbe aromatiche e birra al frumento non maltato**, il cui impasto delicato e profumato è stato impreziosito dall'impiego di una birra fresca e speziata come una Blanche in cui è caratteristico l'uso del coriandolo, talvolta macinato di fresco, e la scorza d'arancia che sono parecchio caratterizzanti
2. **Pizzette croccanti al farro integrale con peperoni grigliati, maggiorana e birra al frumento maltato**, una Weizen, gustosa, dissetante, con aroma di lievito e dalla spiccata nota acida. La presenza del malto, che fa parte della ricetta, richiama i profumi del farro
3. **Focaccia all'orzo Tritordeum con zucchine, spuma di ricotta, noci e birra al malto d'orzo**. In questo caso la scelta è ricaduta su una Lager con il lievito *Saccharomyces Carlsbergensis*, in grado di fermentare a basse temperature, che conferisce alla bevanda sfumature più morbide. È stata abbinata a una farina molto particolare – il [Tritordeum](#) – cereale ibrido ottenuto da grano duro e orzo selvatico, che ha un tenore di amido inferiore rispetto agli altri cereali e offre un'esperienza sensoriale indimenticabile e molto profumata grazie anche alla presenza del particolare tipo di birra.

I corsi continueranno fino alla fine di gennaio 2022, pertanto per informazioni o prenotazioni potete visitare il sito web www.formalimenti.it, inviare un'e-mail a stamp@rossiebianchi.it o telefonare a Michela Cimatoribus (Tel. 3485241239).

Data di creazione

05/05/2021

Autore

amanda-arena