

# La birra come bevanda e come ingrediente in cucina

written by Amanda Arena | 05/05/2021



**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](http://www.formalimenti.it), inviare un'e-mail a [stampa@rossiebianchi.it](mailto:stampa@rossiebianchi.it) o telefonare a Michela Cimadoribus (Tel. 3485241239).