



BIRRA AMARCORD E SAN PATRIGNANO, NASCE IL BIRRACINO

Dall'unione di Birra Amarcord e del caseificio di San Patrignano, che con il suo marchio "Buono due Volte" testimonia la doppia valenza dei suoi prodotti, buoni per la qualità e per il loro valore sociale, è nato "Birraccino": formaggio affinato alla Gradisca di Birra Amarcord che della "bionda" porta il sentore di luppolo, dolce con una lievissima nota acidula.

Il nuovo arrivato nasce da uno dei formaggi più rappresentativi della produzione casearia della Comunità come il Mucchino, semi stagionato 100% latte vaccino italiano della filiera di San Patrignano, che in questa nuova veste incontra il gusto intenso ma piacevole della birra Gradisca di Birra Amarcord. La tecnica casearia utilizzata trova il suo punto di partenza in quella impiegata per il Taleggio. È un formaggio a media stagionatura, dalla pasta uniforme e compatta, di consistenza morbida e discreta grassezza, con una crosta decorata con orzo e fiori di luppolo. La Gradisca in questo senso è il liquido che meglio soddisfa queste esigenze.

Roberto Bezzi, presidente cooperativa agricola San Patrignano, spiega: "La ricerca e la sperimentazione fa parte del dna del nostro caseificio dove sono i ragazzi stessi, affiancati dalla maestranza del casaro, a portare avanti le fasi di sviluppo di un nuovo progetto fino al risultato ottimale. Questo formaggio rappresenta anche l'amicizia con Birra Amarcord e la sinergia di un

territorio in cui il fermento creativo produce qualità e solidarietà”.

Elena Bagli, titolare insieme al fratello Andrea di Birra Amarcord ha aggiunto: “La collaborazione tra Birra Amarcord e San Patrignano arriva da lontano: siamo stati partner durante gli eventi con abbinamenti birra-cibo estremamente interessanti, le nostre birre sono presenti da Sp.accio e al Ristorante Vite. Un’amicizia professionale fruttuosa, iniziata in modo graduale con alcuni “esperimenti” di panificazione con le trebbie della birra nell’impasto e proseguita arrivando a realizzare questo prodotto. Per il nostro Birrificio questa collaborazione è fonte di enorme soddisfazione e la qualità e bontà del Birraccino ne sono il risultato”.

La stagionatura lenta di circa 40 giorni del formaggio avviene su assali di legno di pero, albicocco, corbezzolo e sorbo e ogni forma viene sottoposta a continui lavaggi per agevolare la disacidificazione. Dopo avere raggiunto la giusta maturazione inizia il processo di affinamento; ogni forma viene fatta riposare per un periodo di circa 12 giorni nella birra Gradisca periodo durante il quale il formaggio per osmosi rilascia il siero e assorbe gradualmente la tipica vena acidula della birra.

Ogni forma viene ricoperta manualmente da un miscela di semi di malto d’orzo tipo Caramel e fiori di luppolo. Il luppolo è l’ingrediente fondamentale del processo produttivo della birra e conferisce alla bevanda quel piacevole sapore amarognolo che la rende unica. Il fiore ne è invece la parte più nobile che lascia intatti aromi e profumi. Il perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele della Gradisca, sposa il profumo e le note di latte tipiche del Mucchino esaltando la sua nota acidula. Sentori di lieviti e di latte appena munto intenso si fondono in un formaggio artigianale che possiamo definire non solo italiano ma romagnolo vero. Ideale per un aperitivo sfizioso, in panini gourmet, accattivante in un risotto o da solo con del pane tostato.

Il latte

Il latte vaccino proviene dagli allevamenti non intensivi di mucche di razza di Bruna Alpina e Frisona della Comunità di San Patrignano dove gli animali sono allevati seguendo i loro ritmi naturali di crescita e sono nutriti con miscele di materie prime nobili. Il latte fresco di giornata viene trasformato nel caseificio entro 12 ore dalla mungitura.

La birra

La Gradisca del birrificio Birra Amarcord, con il suo colore chiaro, dorato, un perfetto equilibrio fra note floreali e fragranti di luppolo, di malto e miele, si sposa perfettamente con un formaggio come il Mucchino dal sapore dolce, con lievissima vena acidula e leggermente aromatico.

Andrea Pausler, mastro birraio di Birra Amarcord aggiunge: “La scelta della birra Gradisca è venuta naturalmente considerando le seguenti esigenze: fornire un prodotto delicato che si potesse sposare bene con un pro-dotto caseario, che fosse inoltre forte rappresentante del termine comune di “Birra”, e che fosse disponibile tutto l’anno per assecondare il processo di

caseificazione più discontinuo”.

Le ricette

PANINO GOURMET: Panino da hamburger a lievitazione naturale con insalata Trocadero, maialino cotto alla birra Gradisca, Birraccino, maionese alla soia e cavolo rosso.

FINGER FOOD: pane americano tostato, burro francese salato, tartare di chianina, fonduta di Birraccino, uova di quaglia, pasta al tartufo bianchetto.

Ufficio stampa San Patrignano

Lucia Rughì 3298424657; lrughi@sanpatrignano.org

Ufficio stampa Birra Amarcord

Nuova Comunicazione Laura Ravasio 3489330574

Barbara Bastianelli 3351386454 – barbara@nuovacomunicazione.com