

# Bionde, rosse e scure protagoniste con Birrateque

Dalla ricerca di Luigi Bormioli nasce una linea di prodotti altamente specializzati che, esaltando le caratteristiche organolettiche della birra, permettono degustazioni piene. Bicchieri e calici in vetro hi-tech dalle forme e dimensioni calibrate massimizzano sapori ed aromi

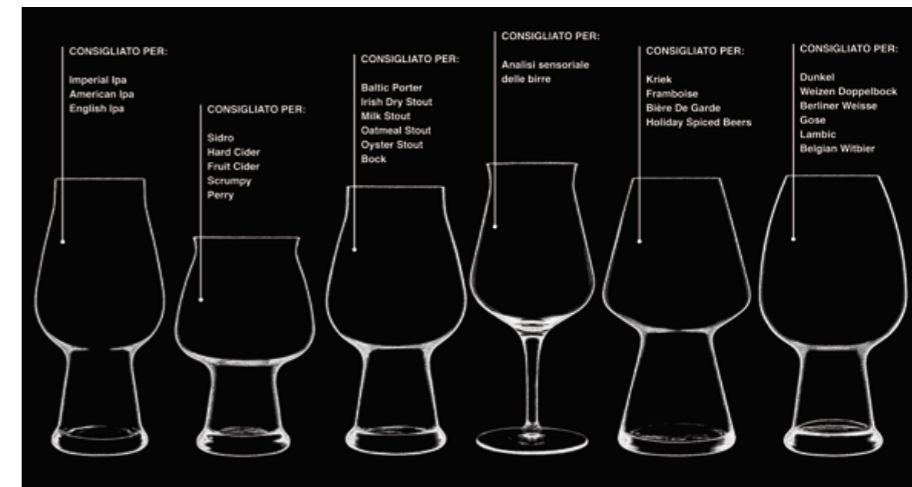


Cosa hanno in comune Platone, William Shakespeare, Martin Lutero e Barack Obama? La passione per le “chiare”, le “ambrate” e le “scure” preferibilmente corpose, aromatiche, generose e capaci di coinvolgere in esperienze ad alto tasso di sensorialità. Benvenuti nel mondo della birra, universo di sapori e di profumi inebrianti, arcobaleno di colori la cui vivacità, intensità e tonalità seducono al primo sguardo.

Trappiste, d'Abbazia, Ale, ma anche Doppelbock, Lager e Pils, sorso dopo sorso, hanno conquistato i palati diventando protagonisti sulla tavola, tanto da annaffiare cene raffinate e da accompagnare abbinamenti arditi. Massime interpreti di questa rivoluzione del gusto si sono rivelate le birre artigianali, sdoganate niente meno che dall'ex presidente americano durante una cena presidenziale nel 2011. Durante il dinner a Stelle e Strisce le più prestigiose etichette di vino internazionali hanno dovuto infatti cedere il passo alla “White House Honey Ale”, birra prodotta dagli chef della Casa Bianca su ricetta sviluppata dallo stesso Obama. Un imprimatur di tutto rispetto per il comparto birrario artigiana-



Sergio Pezzotta



le che in pochi anni ha visto proliferare microbirrifici e prodotti dal forte appeal.

«La rinascita del prodotto birrario artigianale - ha confermato in una intervista **Simone Monetti**, presidente di Unionbirrai - ha riportato in produzione decine di stili della tradizione, reinventandoli e fornendo innumerevoli sfumature gustative. Un'immensa ricchezza, subito compresa dagli addetti alla ristorazione che hanno sviluppato Carte ad hoc per proporre il corretto binomio con il cibo». Seguendo il percorso già tracciato dal vino, non resta ora che imparare a valorizzarle, servendole nel modo migliore.

## Ad ogni birra il suo bicchiere

Qualità del vetro, forma e design: questi i parametri da considerare per accrescere il valore delle caratteristiche organolettiche di una birra, così da vivere una esperienza d'assaggio “piena”. Lo hanno compreso gli specialisti di Luigi Bormioli che, in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, hanno creato la collezione “Birrateque”, frutto di studi, ricerche, sperimentazioni.

Il risultato sono calici e bicchieri capaci di enfatizzare i sapori autentici della birra grazie all'utilizzo di un materiale innovativo, SON.hyx® (vetro sonoro superiore high tech senza piombo, robusto, perfettamente brillante e trasparente), di trattamenti di ultima generazione per

renderlo durevole (Titanium Reinforced incrementa la resistenza alle rotture degli steli dei calici in modo permanente, ndr) e di un design performante che abbinava pulizia estetica a funzionalità.

«Abbiamo scelto di accludere la linea Birrateque tra le nostre proposte - spiega **Sergio Pezzotta**, presidente del cda di Ros - perché è la perfetta quadratura del cerchio: qualità dei materiali, ricerca tecnologica e studi di valore massimizzano l'esperienza gustativa. Bicchieri e calici si mettono a servizio del prodotto con l'unico scopo di enfatizzarlo, migliorandone la percezione».

Se, ad esempio, l'assoluta trasparenza del vetro SON.hyx® permette di visualizzare al meglio la vivacità del colore e la corposità della schiuma, a garantirne la qualità concorre il trattamento Foam Control System che, permettendo di mantenere lo sviluppo di bollicine fini e persistenti, ne favorisce la consistenza. «La diffusione della cultura del “bere bene” - conclude Pezzotta - non può prescindere anche dal “come” e “dove” si servono i prodotti. Questa linea è un valore aggiunto importante per accompagnare il percorso della degustazione, guidandolo in ogni sua fase».

[cod 48345](#)

**Ros Forniture Alberghiere**

via Don Lorenzo Milani 1  
24050 Zanica (Bg) - Tel 035 670299  
[www.ros.bergamo.it](http://www.ros.bergamo.it)