

Ostriche e birra scura. Un classico abbinamento che si tramanda dal 1800.

di Gianluca Di Ascenzo

novembre 2024



L'abbinamento tra le **ostriche** e le **birre scure** ha origini antiche, dal 1800. In Irlanda, Inghilterra soprattutto, ma anche in Francia, in Bretagna e Normandia, si è soliti accompagnare le ostriche, caratterizzate da una delicatezza minerale, salina e marina in bocca, con la birra. In Irlanda e Inghilterra si servivano – ma è una tradizione che continua ancora oggi – con le birre **porter** o **stout**. La **porter**, o **english porter**, secondo il **bjcp**, in linea generale è una birra dal *colore marrone scuro, di moderata gradazione alcolica con un carattere di amaro e tostato contenuti*. Può avere *un'ampia gamma di sapori tostati, generalmente senza sentori di bruciato, e spesso ha un profilo maltato di cioccolato e caramello*. La **stout**, o **irish stout**, sempre secondo il **bjcp**, è una birra *nera dal gusto pronunciato e dal sapore tostato, spesso simile al caffè*. L'equilibrio può variare da *abbastanza equilibrato a abbastanza amaro, con le versioni più equilibrate che hanno un po' di dolcezza maltata e le versioni amare che sono piuttosto secche*. Il sapore tostato può variare da *secco, simile al caffè, a leggermente cioccolatoso*.

Siamo andati dal birrificio **Hilltop Brewery** (<https://hilltopbrewery.it>) e, in questa occasione, abbiamo provato l'abbinamento proposto di birra e ostriche; la loro **Gallagher Stout**, una **Irish stout con alghe irlandesi**, da 5,5 abv, con le **ostriche di Saint Vaast**, della Normandia. La birra, di un bel marrone scuro, con una schiuma abbondante e persistente di colore cappuccino, si presenta con sentori tostati di orzo e note di cioccolato e caffè. Al gusto è rotonda e beverina, con un amaro piacevole accompagnato da note minerali. Si accosta bene alle ostriche. L'abbinamento lascia in bocca una sensazione piacevole, data dalle note minerali e saline delle ostriche che vengono arricchite dalla tostatura e dall'amaro della birra. Una tira l'altra...Cheers!

