



BIRRIFICIO DELLA GRANDA

**LA BIRRA
ENTRA IN CUCINA**

Aprile 2018
Paola Uberti
E-book

Quest'opera è stata realizzata per:
BIRIFFICIO DELLA GRANDA
Via Manta, 15
14037 Lagnasco (CN)
Telefono: +39.328.35.67.223; +39.328.92.77.013
e-mail: info@birrificiodellagranda.it
web: www.birrificiodellagranda.it



Da:
LIBRICETTE.eu
SERVIZI DI VISIBILITÀ PER OPERATORI DEL SETTORE CIBO E BEVANDE
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti
Via Tirreno, 143/5
10136 Torino
Telefono: +39.335.77.01.901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu



In collaborazione con il blog [SLELLY](#) di Paola Uberti.

© 2018 BIRIFFICIO DELLA GRANDA in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione e promozione.

NOTA IMPORTANTE: i contenuti di questa pubblicazione fanno riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Fonti delle immagini.

Pagine 3, 5, 9, 10, 11, 13, 15 proprietà Birificio della Granda.

Pagine 6, 12, 14 proprietà Birificio della Granda, opere realizzate da Fabio Garigliano.

Sezione ricette: fotografie dei piatti finiti di Paola Uberti, fondatrice di [LIBRICETTE.eu](#) e del blog [SLELLY](#)

**WE ARE
MORE
NOI SIAMO**

ALTRO



Siamo birrai per passione: produciamo delle "Ale", birre ad alta fermentazione, ognuna con un carattere totalmente diverso. Le abbiamo studiate con cura tutte, una per una, per lasciare sensazioni profonde in chi le assaggia, perché non ci piacciono le birre che scivolano via senza farsi notare. Ne abbiamo di facili, da bere semplicemente fra amici, di intriganti, che vanno bene per mandare via pensieri, e di complesse, per dare il benvenuto a notti lunghissime.

In comune hanno un mix di sapori nuovi, mestieri antichi, tecnologie moderne e il coraggio di chi in fondo non ama prendersi troppo sul serio. Perché la birra per noi dev'essere così: schietta e tosta come la vita.

SIAMO INDIPENDENTI

è tutto nostro, non dobbiamo rendere conto a nessuno di quel che facciamo. Quindi siamo del tutto liberi di lavorare come vogliamo.

SIAMO ARTIGIANI

siamo noi ad assaggiare, valutare e alla fine trovare esattamente il risultato che avevamo in mente. Il laboratorio è la nostra bocca, le apparecchiature le nostre mani, la testa la nostra calcolatrice e il nostro cuore il posto dove nascono le nostre idee migliori.

SIAMO AGRICOLTORI

attorno a noi c'è la campagna, ci siamo cresciuti, amiamo la terra e nella nostra azienda agricola produciamo la maggior parte del malto che utilizziamo.

SIAMO GIOVANI

Abbiamo forza, voglia e tempo davanti a noi. Ci rimbocchiamo le maniche ogni giorno, per scrivere una storia che è appena all'inizio, ma già profuma di buono.

SIAMO APPASSIONATI

Non sopportiamo la birra omologata, industriale, piatta e tutta uguale, che non sa mai di niente. E non amiamo neanche chi prima di pensare alla birra ha creato a tavolino marketing e immagine.

Appassionato di musica anni '90, soprattutto grunge, ama leggere i classici della letteratura e correre. Odiava con forza il conformismo.



IVANO ASTESANA

DAVIDE CRAVERO

Oltre alla birra ama il motocross, anzi, tutte le moto, e non sopporta chi nella vita non ci mette impegno.



Arriva dalla scuola alberghiera, poi ci ripensa preferendo la birra ai fornelli. Se avete un appuntamento con lui cercate di arrivare mai in ritardo: non lo sopporta.

ENRICO CRAVERO

A dispetto del suo aspetto rock, è un ragazzo mite e tollerante, ma non provocatelo offrendogli una birra senza carattere...



NICOLO' DEVALE

L'immagine e le etichette sono opera sua. Grafico, illustratore, pensatore, appassionato di birra e di musica da sempre, gestisce il beershop torinese "LOSFUSO"

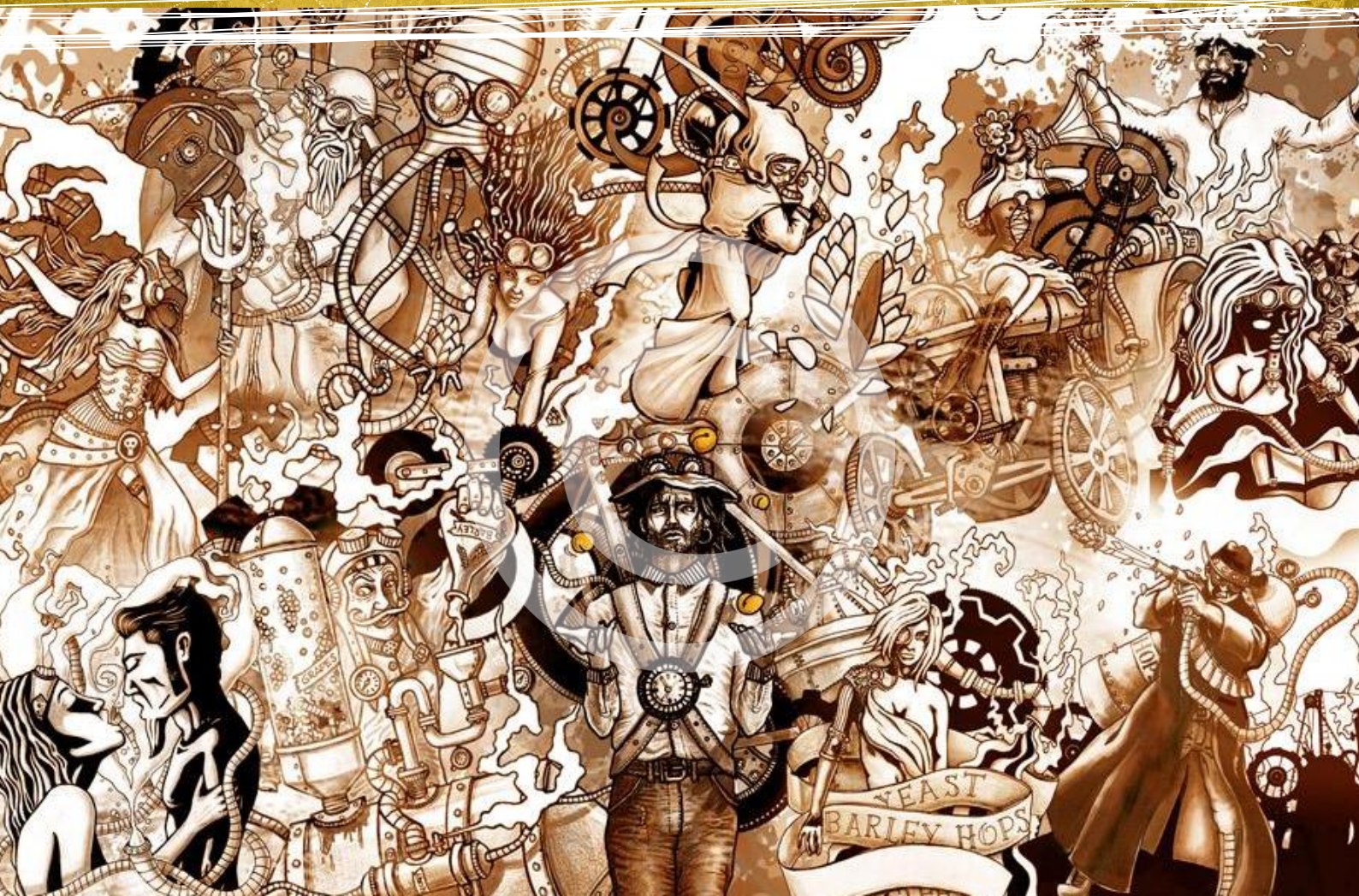


FABIO GARIGLIANO

La birra per noi è un'altra cosa. Un piacere, tanto per cominciare, accompagnato da sensazioni di sapori audaci, che proprio non ti aspetti. Un modo di bere informale, da gustare in compagnia, per non perdere mai quell'idea di popolarità che il vino ha forse smarrito per strada, elevandosi a prodotto elitario per soli esperti.

Ivano Astesana

ARTWORK BY FABIO GARIGLIANO



2011

Dopo aver preso fiato a sufficienza, iniziamo a tracciare la strada con una piccolissima produzione, ma con le idee già molto chiare in testa. Produciamo 100HL: ci stiamo scaldando.

2012

Si inaugura la birreria di Saluzzo, dove ogni sera affiniamo le ricette delle nostre birre ascoltando i pareri dei tanti appassionati. Con il pub a pieno regime e con l'embrione di una distribuzione locale arriviamo a 500HL di produzione.

2013

Inizia la collaborazione con Fabio Garigliano. È un profondo conoscitore della birra e un vero talento della grafica: da quel momento, l'immagine di tutte le nostre etichette porta la sua firma. Si arriva a quota 800HL.

2014

Per la prima volta seminiamo l'orzo, da cui oggi si ricava la gran parte del malto utilizzato nella nostra produzione. Inizia la produzione delle birre più luppolate e raggiungiamo i 1500HL di produzione.

2015

Si aggiungono alla nostra produzione la Black Hop Sun e la Sirena. Ristrutturiamo la cantina per far fronte ad una richiesta sempre più grande di birra, senza dover rinunciare alla qualità. Produciamo 2300HL e possiamo dire che iniziamo a divertirci davvero.

2016

È l'anno delle prime birre acide: la Lips e la Pulp. Ma sono ancora i luppoli a darci grandi soddisfazioni. La nostra Black Hop Sun è birra dell'anno nella categoria delle Specialty IPA e medaglia d'oro al World Beer Awards nella categoria delle Black IPA. Intanto in produzione automatizziamo i processi di lavaggio, e raggiungiamo i 3300HL.

2017

Ricorderemo il 2017 come l'anno delle prime esportazioni. Iniziamo con Russia, Finlandia e Belgio. Ma ci diamo da fare per far conoscere le nostre birre anche oltre oceano! fuori dai confini nazionali ci misuriamo con i gusti e i produttori più disparati ed è una palestra eccezionale. Facciamo tesoro di queste esperienze per migliorare le ricette e i processi... ma è tutto work in progress!

STORIA

Le "Ale" furono le prime birre prodotte nella storia, fermentate a temperatura ambiente. Intense e appaganti, erano anche molto instabili e difficili da standardizzare.

A questa tradizione si ispira il Birrifico della Granda, creando un percorso personale e con alcuni chiodi fissi. Tanto per cominciare, nessuna concessione a conservanti, stabilizzanti, sostanze o trattamenti termici come la pastorizzazione. Ogni birra prodotta nello stabilimento di Lagnasco è lasciata libera di evolversi e maturare, svelando ogni volta sapori nuovi e diversi.

La conservazione e l'evoluzione del gusto della birra è il risultato di una tecnica antica: la rifermentazione in bottiglia. Una sfida niente affatto semplice, dal punto di vista tecnico, perché significa ricreare in ogni singola bottiglia un ambiente in cui il lievito possa continuare a far maturare il prodotto, preservandolo. Ed è una sfida anche commerciale, perché il mercato tende a standardizzare, e spiegare la tecnica diventa un passaggio in più da far capire. In compenso, c'è un secondo vantaggio: la gasatura che si ottiene è naturale, le bollicine non sono immesse artificialmente, ma figlie del continuo lavoro dei lieviti.

MISSION

IL BIRRIFICIO

C'è l'incontro di due mondi, all'apparenza distanti fra loro, nell'idea di partenza del Birrificio della Granda. Da una parte il cuneese, la provincia "Granda", com'è chiamata per la sua estensione. Un angolo d'Italia dove la terra è sacralità e la natura regola l'esistenza della gente, dove le tradizioni contano ancora tanto e l'eccellenza alimentare e vitivinicola rappresentano un patrimonio immenso, conosciuto in tutto il mondo.

Dall'altra l'onda anomala che da qualche anno sta attraversando l'universo della birra, una vera barricata che si mette di traverso al colonialismo delle multinazionali, sempre più abili a nascondersi dietro l'acquisizione silenziosa di birrifici storici.

Per unirsi idealmente a questa sfida, nel 2011 nasce il Birrificio della Granda.

Basta alla birra che profuma solo di business.

Basta alla birra che declina il concetto di scialbo in ogni sua possibile forma.





LA BIRRERIA

Se Lagnasco è la casa delle nostre Birre, Saluzzo è il balcone, il punto esatto in cui si mostrano al mondo, spesso per la prima volta. La nostra Birreria apre nel 2012, appena un anno dopo la partenza del Birrificio, ed è quello che ci piace definire un piccolo mondo che abbina le nostre "Ale" a produttori di formaggi, salumi e squisitezze del cuneese, provincia dove le cose buone non mancano davvero.

In un ambiente molto semplice nel centro storico di Saluzzo, fra salette che si aprono una sull'altra, proponiamo piatti semplici e genuini, come nella migliore tradizione delle nostre campagne, in un menù che comprende la "Baguetteria", con panini sfiziosi a cui si aggiunge l'"Hamburgeria", con una proposta di diversi modi di gustar l'hamburger, mentre l'elenco della "Griglieria" propone sempre "pork", "beef" o piatti misti. Per finire in bellezza con la "pasta arrabbiata" e lo "stincò di maiale", entrambi alla birra, i contorni e i dolci, alcuni sempre di ispirazione birresca: il tiramisù alla "PassionAle" e la Sacher con cioccolato all'AbbaziAle.

LA SELEZIONE DI BIRRE

Per realizzare le ricette contenute in questo E-book,
abbiamo selezionato due tra le nostre birre:

BLACK HOP SUN & LIPS





ARTWORK BY FABIO GARIGLIANO



黒いホップの太陽
BLACKHOP SUN



1° classificata
"Birra dell'anno"
categoria
Specialty IPA
Ass. Unionbirrai
2016



"World's Best Style"
categoria
Black IPA
WBA 2016



"Italy Winner"
categoria
Black IPA
WBA 2016



"Italy Winner"
categoria
Black IPA
WBA 2017



BLACK HOP SUN

BLACK IPA

COLORE: NERA

CONTENUTO ALCOLICO: 7,0% VOL.

AROMA: AGRUMATO E TOSTATO

CORPO: MEDIO

DESCRIZIONE: IL CONTRASTO TRA LE NOTE MALTATE DI UNA STOUT E IL PROFUMO DI UNA IPA SI TRASFORMA IN UNA GRANDE COMPLESSITÀ AROMATICA

ABBINAMENTO MUSICALE: "BLACK HOLE SUN", UN PO' DI SANO GRUNGE MADE IN SEATTLE DEI SOUNDGARDEN, CON VAGHI SENTORI "BEATLASIANI"

**RABBIA DA SMALTIRE?
UN BICCHIERE DI
QUESTA BIRRA AMARA,
SECCA, NERA COME UN
INCUBO E AFFILATA
COME UNA LAMA E
TUTTO PASSA.**

BIRRIFICIO
DELLA
GRANDA

ARTWORK BY FABIO GARIGLIANO

LIPS





"Italy Winner"
categoria
Sourbeer/Others
WBA 2016



"Italy Winner"
categoria
Sour Ale
WBA 2017



LIPS

ITALIAN GOSE

CONTENUTO ALCOLICO: 4.3% VOL.

AROMA: AGRUMATO/SAPIDO

CORPO: SECCO

DESCRIZIONE: IL GUSTO LEGGERMENTE SAPIDO DOVUTO ALL'UTILIZZO DEL SALE SI UNISCE AL PROFUMO AGRUMATO E AD UNA NOTA ACIDULA. UNA BIRRA DAL CARATTERE FRUTTATO E RINFRESCANTE.

LIPS È UNA BIRRA SALATA, ISPIRATA GIÀ DAL NOME ALLA SECOLARE TRADIZIONE BIRRAIA DI LIPSIA, CITTÀ DELLA SASSONIA ATTRAVERSATA DAL GOSE, CORSO D'ACQUA DALLA SPICCATA SALINITÀ CHE A PARTIRE DALL'ANNO MILLE REGALA UN SAPORE PARTICOLARE ALLE BIRRE DI QUESTO VERDISSIMO ANGOLO DI GERMANIA. LA LIPS, PRIMISSIMA VERSIONE DI BIRRA SALATA PRODOTTA DAL BIRRIFFIC DELLA GRANDA, È COME DA TRADIZIONE UNA ALE, OVVERO FERMENTATA A TEMPERATURA AMBIENTE E POI RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, SENZA RICORRERE ALL'AIUTO DI CONSERVANTI E STABILIZZANTI O AD ARTIFICI COME LA PASTORIZZAZIONE, MA AL CONTRARIO UTILIZZANDO SEMPLICEMENTE INGREDIENTI QUANTO PIÙ NATURALI POSSIBILI.

**COME UN BACIO
RUBATO...AUDACE E
LEGGERO!**

LE RICETTE

Accostare la giusta birra al giusto piatto? Certo, ma...

NOI SIAMO ALTRO.

Abbiamo deciso di andare oltre, per darvi un piccolo assaggio di cosa accade quando

LA BIRRA ENTRA IN CUCINA

e si diverte con piatti "diversi".

Ricette di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu e del blog SLELLY



**RISOTTO ALLA LIPS
CON RICOTTA SALATA
E PROFUMO D'ARANCIA**

MENO È MEGLIO



PER 4 BUONGUSTAI SERVONO

400 grammi di riso Carnaroli
180 centilitri circa di birra LIPS Birrificio della
Granda
80 grammi di ricotta salata
2 cucchiaini di miele di fiori d'arancio
1 arancia non trattata
Sale q.b.
Pepe bianco macinato al momento q.b.

Che il candore di questo risotto non vi inganni.

In tanta pacatezza cromatica si nasconde una grande sorpresa di gusto, come sorprendente è il bacio rubato, audace e leggero, cui si ispira la birra LIPS, che in questa ricetta abbraccia un riso Carnaroli di altissima qualità.

Leggero ma intenso, fresco e deliziosamente semplice, questo risotto fa del "meno è meglio" il suo motto. Nessun fondo aromatico per tostare il riso: solo i sapori naturali di pochissimi ingredienti e il calore della fiamma.

SI FA COSÌ

Ricavo una julienne dalla ricotta salata utilizzando una grattugia a fori larghi. Metto da parte.

Porto a bollire la birra LIPS in una pentola coperta, riduco la fiamma e tengo in caldo.

Riscaldo bene un tegame antiaderente dal fondo spesso e vi tosto il riso fino a quando è molto caldo, facendo attenzione a non bruciarlo.

Verso tanta birra quanto basta a coprire a filo il riso, unisco il miele, condisco con poco sale, copro e porto il cereale a un paio di minuti dalla completa cottura, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altra birra calda al bisogno.

Unisco la ricotta salata e mescolo velocemente.

Copro nuovamente e lascio riposare per un paio di minuti.

Suddivido il riso nei piatti individuali e completo con una macinata di pepe e poca scorza d'arancia grattugiata al momento.

Servo immediatamente.

**SPAGHETTI IN ZUPPA
AGROPICCANTE ALLA LIPS**



“cAsla” mia



PER 4 BUONGUSTAI SERVONO

200 grammi di spaghetti
130 centilitri di birra LIPS Birificio della Granda
120 grammi di carote mondare
80 grammi di sedano mondato
80 grammi di cipolla rossa mondata
6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva delicato
6 cucchiaini di fecola di patate
4 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato al momento
2 cucchiaini di zucchero semolato
Un limone non trattato di medie dimensioni
Peperoncino secco q.b.
Sale q.b.
Pepe nero macinato al momento q.b.

Eccolo qui, un piatto mediato da ingredienti e sapori italiani, ispirato alla zuppa agropiccante con noodles che mangio nel mio ristorante asiatico preferito. Se siete alla ricerca di un primo corroborante e dal sapore molto particolare, siete nel posto (ehm...nella pagina) giusta. Verdure croccanti, zenzero e limone abbracciano le note fresche, sapide e agrumate della birra LIPS in un "brodo" a cottura rapida, addensato con un po' di amido per ottenere una consistenza setosa e per non disperdere le peculiarità della birra con una lunga cottura.

SI FA COSÌ

Taglio le verdure a cubetti molto piccoli e le sistemo in una pentola assieme all'olio e a un po' di sale.

Utilizzando una forchetta o una piccola frusta, in una ciotola stempero la fecola di patate con la birra LIPS, avendo cura di non creare grumi.

Grattugio un po' di scorza di limone e spremo l'agrume.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso gli spaghetti al dente, seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione (11 minuti nel mio caso).

Nel frattempo porto la pentola contenente le verdure su una fiamma media e lascio che queste ultime prendano calore senza soffriggere.

Verso la birra LIPS con la fecola e, mescolando continuamente, porto a lieve bollore. Cuocio per due minuti circa: la preparazione deve addensarsi mantenendo una consistenza liscia.

Unisco lo zenzero, lo zucchero, 6 cucchiaini di succo di limone, un po' di scorza, peperoncino sbriciolato in quantità a piacere e condisco con un po' di pepe. Assaggio per regolare di sale se necessario.

Suddivido la zuppa in quattro ciotole calde, unisco gli spaghetti e servo immediatamente.

**CREMA DOLCE
ALLA BLACK HOP SUN**

T E R A P I A P U R A



PER 4 BUONGUSTAI SERVONO

160 grammi di zucchero semolato
6 tuorli ricavati da uova medie
130 centilitri di birra BLACK HOP SUN Birrificio della
Granda
50 grammi di amido di mais

La birra BLACK HOP SUN è terapia pura.

Non si discute.

Avete presenti gli effetti benefici di una tazza di buona cioccolata calda? Bene. Moltiplicateli all'ennesima potenza e avrete un'idea dell'impatto psico-fisico-umorale-emotivo-cerebrale di questa crema, capace di azzannare una brutta giornata e costringerla alla resa incondizionata. Inebriante, energetica, profumatissima, gioca con accenti amari e dolci che si inseguono e avvolgono la bocca.

SI FA COSÌ

Verso la birra BLACK HOP SUN in un tegame dal fondo spesso, copro e porto a lieve bollore.

Nel frattempo, utilizzando uno sbattitore elettrico, monto i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais fino a renderli chiari e spumosi.

Verso il composto a base di uova nella birra bollente e rimesto immediatamente con una frusta per evitare la formazione di grumi e l'effetto "frittata".

Cuocio per pochi istanti: la crema deve addensarsi e velare il dorso di un cucchiaino di metallo.

Verso in quattro barattoli di vetro e servo immediatamente.

**TORTINI DALLA
DOPPIA CONSISTENZA
ALLA BLACK HOP SUN**

**TORTINI
INGANNATORI**



PER 4 BUONGUSTAI SERVONO

80 grammi di Savoiard
95 grammi di zucchero semolato divisi in due dosi da 80 e 15 grammi
2 uova piccole
25 centilitri di birra BLACK HOP SUN Birrificio della Granda

Certo, è facile per te stare lì, nel piatto, tranquillo e beato a mettere in mostra il colore bruno che ti hanno donato la birra BLACK HOP SUN e il caramello e a farti immaginare il tuo sapore dolce innervato dal carattere della birra, ma a me non pensi? Non ti viene in mente che stare dietro la macchina fotografica, sentendo il tuo profumo e percependo il tuo calore e astenermi dal divorarti sia un filino difficile? E nemmeno ti sfiora il pensiero che la tua doppia consistenza, di budino in alto e di tortino alla base, possa mettere in ginocchio ogni mia resistenza!

SI FA COSÌ

Riscaldo il forno a 190° in modalità statica.

Riscaldo bene una padella antiaderente su una fiamma media e vi sistemo un cucchiaino di zucchero prelevato dalla dose da 80 grammi. Abbasso la fiamma, attendo che lo zucchero sia sciolto, poi ne unisco un altro cucchiaino. Quando anche il secondo cucchiaino di zucchero è sciolto, aggiungo il resto dell'ingrediente. Cuocio sino ad ottenere un caramello non troppo scuro, senza mescolare, ma muovendo la padella.

Verso il caramello in 4 stampini di alluminio, monodose, usa e getta e, ruotandoli, ne rivesto l'interno (compio questa operazione indossando un paio di guanti poiché il caramello è bollente).

Frullo i Savoiard.

In una capace ciotola rompo le uova e le mescolo alla birra utilizzando una forchetta, senza incorporare troppa aria nel composto.

Aggiungo la dose di zucchero da 15 grammi e i Savoiard e mescolo fino a ottenere un composto omogeneo che distribuisco all'interno degli stampini.

Metto gli stampini in una teglia, verso acqua calda in quantità sufficiente a raggiungere 1/3 dell'altezza degli stampini stessi e cuocio in forno per circa 30 minuti.

I tortini devono essere gonfi e uno spiedo infilato al centro deve uscirne quasi asciutto.

Estraggo i tortini da forno e passo immediatamente la lama di un coltello lungo i lati.

Sformo nei piatti individuali e servo immediatamente.

LA BIRRA ENTRA IN CUCINA

Prima pubblicazione aprile 2018

© 2018 Birrificio della Granda

Tutti i diritti riservati

E-book realizzato per



BIRIFICIO DELLA GRANDA

Via Manta, 15

14037 Lagnasco (CN)

Telefono: +39.328.35.67.223; +39.328.92.77.013

e-mail: info@birrificiodellagranda.it

web: www.birrificiodellagranda.it

da



LIBRICETTE.eu

**SERVIZI DI VISIBILITÀ PER OPERATORI DEL SETTORE
CIBO E BEVANDE**

powered by UP CONSULTING di Paola Uberti

Via Tirreno, 143/5

10136 Torino

Telefono: +39.335.77.01.901

e-mail: info@libricette.eu

web: www.libricette.eu