

TESTATA: Scattidigusto.it

DATA: 01.10.2015

OGGETTO: Formaggi DOP e birre artigianali: ecco 25 abbinamenti perfetti

# Scatti di Gusto

CIBO

RISTORANTI

NOTIZIE

VINO

PUBBLICITÀ



## Formaggi Dop e birre artigianali: ecco 25 abbinamenti perfetti

di Scatti di Gusto - In Birra,Vino - giovedì, 1 ottobre 2015 | ore 14:18



Mi piace

284



Tweet



Share

8



Cosa abbinare a un **tagliere di formaggi**? Vino o birra?

Se siete per la birra, [Afidop](#), l'Associazione che riunisce i caseifici produttori Dop e Igp italiani, ha stilato un elenco a partire dai 25 formaggi per cercare l'abbinamento perfetto.

Parliamo di generi o tipi e non di etichette. Ecco le combinazioni consigliate

## Formaggi Dop e birre artigianali



1. **Asiago** DOP: **Bock** (birra a bassa fermentazione, densa e maltata)
2. **Bitto** DOP: **Saison** al grano saraceno (birra dorata di cereali, con note speziate e fresche)
3. **Bra** DOP: **Stout** (birra scura dalla schiuma cremosa e consistente)
4. **Caciocavallo** Silano DOP: **Lager** (la classica "bionda" a bassa fermentazione e lunga stagionatura, con retrogusto amaro)
5. **Casatella** Trevigiana DOP: **Brown Ale** (birre d'orzo ambrate, dolci e fruttate)
6. **Casciotta** d'Urbino DOP: **Dortmunder** (birra Lager chiara, moderatamente luppolata)
7. **Castelmagno** DOP: **Trappista** (birra Ale rifermentata in bottiglia)
8. **Fontina** DOP: **Strong Ale** (birre ambrate prodotte ad alta fermentazione)
9. **Gorgonzola** DOP: **Ipa** (birra a forte luppolatura e buon tenore alcolico)
10. **Grana Padano** DOP: **Italian Grape Ale** (birre con mosto d'uva o sapa)
11. **Montasio** DOP: **Pumpkin Ale** (birra alla zucca, morbida e aromatica)
12. **Monte Veronese** DOP: **Kellerbier** (birra a bassa fermentazione non filtrata, poco frizzante e con un buon tenore di luppolo)

13. **Mozzarella di Bufala Campana** DOP: **Bière Blanche** (birra di frumento, dall'aspetto opalescente, fresca e speziata)
14. **Parmigiano Reggiano** DOP: **Barley Wine** (birra acida a fermentazione spontanea, forte e corposa)
15. **Pecorino Romano** DOP: **Porter** (birra ad alta fermentazione, dalla schiuma cremosa e dal colore scuro, più alcolica)
16. **Pecorino Sardo** DOP: **Märzen** (birra di cantina, dorata e chiara, di buon corpo e dal sapore ricco)
17. **Pecorino Toscano** DOP: **Birra al farro** (Belgian Pale Ale, dorata con sapore morbido di malto)
18. **Piave** DOP: **Weiss** (birra di grano dalla schiuma abbondante, dal profumo intenso, discretamente acida e dal gusto fresco)
19. **Provolone Valpadana** DOP: **Rauchbier** o **Smoke Beer** (specialità scura a bassa fermentazione, prodotta con malto affumicato)
20. **Quartiolo** Lombardo DOP: **Birra alle more** (ad alta fermentazione, non filtrata né pastroizzata, caramellata e fruttata)
21. **Raschera** DOP: **Pils** (birra chiara a bassa fermentazione, corposa e particolarmente luppolata)
22. **Stelvio** DOP: **Birra di castagne** (dall'aroma intenso di malto tostato e di caramello)
23. **Taleggio** DOP Tripel (birra Ale chiara, rifermentata in bottiglia, intensa e speziata)
24. Toma Piemontese DOP: **Doppelbock** (birra scura e corposa, a bassa fermentazione e alto contenuto alcolico)
25. **Valtellina Casera** DOP: **Lambic** (birra di frumento e malto d'orzo a fermentazione spontanea, rifermentata in bottiglia o in botte)

Come vi sembrano gli abbinamenti? Qualche etichetta da suggerire?



LINK: <http://www.scattidigusto.it/2015/10/01/formaggi-birra-artigianale/>