



www.stazionidibirra.it/magazine
<https://www.facebook.com/StazionidiBirra>

Gli abbinamenti birre-formaggi sono uno dei fiori all'occhiello di questo locale .. e lo abbiamo appurato di persona:

1. Hummel Pils con primo sale alla rucola _ Sete, sole, prato ..
2. Nix Xelles con Chèvre _ Continui rilanci di caprino francese su erbaceo e amaricante ..
3. Hammer Koral con Edam _ Muro di latte vaccino di media stagionatura sulla schiacciata di luppoli ..
4. Buxton Nippy Sweetie con Gorgonzola dolce _ morbido e cremoso effetto "scappante" su extrafine Scotch Ale impreziosita da melassa, zenzero e cannella ..



Le bottiglie che riempiono gli scaffali sono sempre un bel colpo d'occhio. Forse meglio sempre vuote, per non comprometterne la shelf life ..



La Quinta Pinta - Caserta: colore e calore ..



I miracoli passano anche per un crampo alla mandibola. Qualche crampetto alla mandibola .. e nulla è più come prima. Questa ci mancava. Ne abbiamo sentite tante .. ma se per parlare di un piccolo-grande

miracolo birrario in quel di Caserta ci avessero detto che dovevamo partire dai “crampi” .. beh, la novità è assoluta

Per la verità qualche crampo ce l’abbiamo anche noi. Sarà la classica sete d’inizio serata .. tanto più perché in prossimità di un locale di cui si dice “un gran bere”. E allora .. scaricato il bagaglio nel centralissimo C.so Trieste (Residenza Murat), svoltare in Via Don Bosco e tirar giù per una decina di minuti a piedi, fino al 185 di Via Ferrarecche. Benvenuti a La Quinta Pinta di Giancarlo Messeri e Anna Tescione ..

L’insegna sotto il portico dice “Beer Shop & Cucina”, ma è piuttosto riduttivo. Qui c’è birra “a tutto tondo”, cibo genuino .. e due fantastici padroni di casa. Una sosta perfetta ..

Anna è alle prese con un pacco regalo (ovviamente birre). Giancarlo è già in position al banco spine. Sarà feeling a prima pinta. Ma da dove partiamo? Ah già .. dal “crampo”!

«Era da un po’ di tempo che appena iniziavo a bere birra industriale tendenzialmente alcolica avvertivo dei fastidiosi dolorini all’altezza della mandibola. Veri e propri crampi” .. ci dice Giancarlo. “Fu allora che provai con le prime artigianali che giravano in zona .. e guarda caso i crampetti scompersero. Affare fatto .. mi dissi. Tanto più che questa nuova bevuta aveva tutto un altro spessore» ..



Il kit per farsi la birra in casa fu invece un regalo del fratello di Giancarlo e segnò un vero e proprio cambio di passo. L’homebrewing farà capire ancor più le birre. I viaggi all’estero chiariranno ulteriormente il “concetto” di locale birrario. L’idea di aprirne uno a Caserta è del 2012 .. ma tra ricerca del posto giusto, lavori e soliti impicci burocratici, per l’inaugurazione bisognerà attendere il 27 febbraio 2014. Giancarlo continua ancora per un po’ con la pratica di avvocato, per poi rendersi conto che i due impegni non sono conciliabili. Sappiamo come è andata a finire ..

E Anna? Anna è una macchina da guerra .. di entusiasmo e competenza, che nel frattempo ha perfezionato la sua esperienza sul campo con corsi di degustazione, cimentandosi prima con le birre e poi con i formaggi (degustatrice ONAF). E ce ne siamo accorti ..

La proposta di questa sera vede in abbinamento (1) Hummel Pils con primo sale alla rucola (sete, sole, prato) .. (2) Nix Xelles con Chèvre (continui rilanci di caprino francese su erbaceo e amaricante) .. (3) Hammer Koral con Edam (muro di latte vaccino di media stagionatura su schiacciata di luppoli) .. (4) Buxton Nippy Sweetie con Gorgonzola dolce (morbido e cremoso effetto “scappante” su extrafine Scotch Ale impreziosita da melassa, zenzero e cannella). Oltremarica si potrebbe anche esclamare .. gorgeous! Abbinamenti riuscitissimi. Birre alla spina impeccabili ..



Posticino curato e colorato .. con bancone a sinistra, qualche tavolo sulla destra e in fondo la cucina. La classica lavagna delle birre alla mescita evidenzia fra l'altro i fuori menu di questa sera .. come le frittelline con zucchine, menta e ricotta forte o le ribs di maiale con salsa BBQ. Per buona parte dell'anno si lavora anche con i tavoli fuori ..



Quattro birre alla spina a rotazione e un centinaio di referenze in bottiglia. Giancarlo e Anna la birra te la spiegano, te la cercano .. e soprattutto te la trovano. Vasta scelta di pregevoli etichette nazionali e internazionali, ma anche un occhio di riguardo a due realtà locali a cui i padroni di casa tengono molto: il birrifico Stimalti di Ferdinando Lonardo (prima o poi riusciremo ad assaggiare anche la sua IGA "Sta Regina", con mosto di Primitivo di Falerno) e la Beer Firm White Tree di Sergio Landolfi (occhio alla "Bubala", interessante Milk Stout con siero di latte di bufala) ..

Ce l'avevano detto .. e lo possiamo solo confermare: questo posto merita veramente .. e la personalità dei padroni di casa ci ha oltremodo impressionato. Il locale si riempie in un attimo .. di bella atmosfera e bella gente ..

La Quinta Pinta è un auspicio a bersene cinque .. scherza Giancarlo. Non possiamo certo dargli torto, vista l'eccellenza di quanto proposto. Ma La Quinta Pinta è soprattutto Giancarlo e Anna, con il loro contagioso entusiasmo per questo mondo di birre e dintorni, da condividere con amici e clienti ..

«L'invito che facciamo è quello di osare e assaggiare senza preconcetti .. in questa infinita varietà di colori, aromi e sapori” .. conclude Anna. “Questa è la nostra casa. Questo è il nostro lavoro. Questa è la nostra passione» .. [siba: best indi!]

