

La birra artigianale friulana arriva nell'alta ristorazione di New York: Daniel lancia La Birra di Meni

Il celebre ristorante stellato newyorkese per la prima volta ha accompagnato le sue creazioni culinarie ad una birra artigianale, scegliendo il birrificio di Cavasso Nuovo (Pordenone). Un passo avanti per il Made in Italy

La birra artigianale friulana arriva nell'alta ristorazione di New York: la sera di lunedì 21 gennaio si è infatti tenuta la cena di presentazione



de **La Birra di Meni**, marchio di Cavasso Nuovo (Pordenone), al prestigioso ristorante **Daniel**, guidato dallo chef **Daniel Boulud** – che vanta la doppia stella sulla guida Michelin.

Fondato nel 2008 da **Domenico "Meni" Francescon**, tra i primi a fare birra in casa in Regione sin dagli anni Ottanta, il birrificio già **dal 2015 è presente oltreoceano** con le sue bottiglie: «Abbiamo ricevuto la visita di un importatore di prodotti italiani negli Usa, che aveva bevuto la nostra birra in Friuli e ne era rimasto colpito – racconta **Giovanni**, figlio di Domenico, che oggi porta avanti l'attività insieme al padre –; e così abbiamo iniziato ad affacciarci al mercato americano. Da allora la

quantità di birra venduta negli Stati Uniti è andata crescendo costantemente, tanto che oggi arriva a costituire **la metà della nostra produzione**».



Una presenza in punti vendita di alta gamma che è valsa l'attenzione degli chef della Grande Mela: e così la Birra di Meni si è guadagnata l'onore e l'onore di accompagnare le preparazioni degli chef **Jean-François Bruel** e **Ghaya Oliveira** in una cena dedicata, la prima che il celebre ristorante riserva ad una birra. A preparazioni gourmet quali capesante in crosta di grano saraceno e semi di lino, selvaggina in salsa di mirtilli, zucca funghi, e limoni freschi e canditi con gelato alle castagne e miele, sono state accostate birre come la Caldan ai fiori di sambuco, la helles Durgnes, la Candeot alla zucca e la Nardons al miele di castagno, alloro e ginepro – tutte in versione sia giovane che invecchiata. «Solo pochi dei partecipanti conoscevano queste birre – racconta **Ryan Zenga**, distributore a New York –, per cui potremmo definirlo un ottimo ingresso nell'alta società newyorkese. In particolare è stata apprezzata la Caldan, ma tutte le birre invecchiate hanno riscosso grande consenso. Persino lo chef Boulud ha espresso il suo apprezzamento, ed è intervenuto sia per preparare personalmente alcuni piatti che per salutare gli ospiti. Domenico e Giovanni possono andarne fieri». «È evidente che la Birra di Meni ha l'intensità e la malleabilità per accompagnarsi bene ad una grande varietà di preparazioni – afferma **Ian Smedley**, capo sommelier – per cui avevo la certezza che avremmo trovato un ottimo abbinamento per qualunque piatto. Credo che la Birra di Meni si distingua tra tutte le birre artigianali, in particolare tra quelle presenti sulla scena americana: per dirla con lo chef Boulud, «questa è una birra Grand Cru»». Una birra che, secondo lo chef **Jean-François Bruel**, ha un futuro nell'alta ristorazione: per quanto tradizionalmente sia il vino a farla da padrone, assicura, «non tutti i clienti cercano il vino: e quindi una birra di questo tipo costituisce

senza dubbio un'alternativa interessante».

«Certo per noi è una grande soddisfazione – osserva Giovanni –; e una conferma che la nostra birra è un **prodotto maturo e versatile**, che può accompagnare tanto una bevuta informale tra amici quanto una cena di alta cucina. E la soddisfazione è ancora più grande se pensiamo di aver raggiunto questo traguardo negli Stati Uniti, il Paese dove ha preso il via la *craft revolution*, la rivoluzione della birra artigianale: **un altro punto a favore del Made in Italy**, e della creatività italiana e friulana nello specifico. Se aggiungiamo, infine, che la nostra birra si è diffusa all'estero anche grazie ai *Fogolârs furlans*, si capisce ancor di più come il legame con le proprie radici possa essere la base per aprirsi al resto del mondo».

La Birra di Meni conta ad oggi **una quindicina di tipologie diverse**, tra birre fisse e stagionali; diverse delle quali hanno ottenuto **riconoscimenti in concorsi di rilievo**, sia in patria – come **Birra dell'Anno**, il maggiore a livello nazionale – che all'estero – come l'**International Beer Challenge** di Londra. Le birre sono acquistabili, oltre che in diverse birrerie e negozi specializzati in regione, direttamente allo spaccio aziendale in via Sirivella 4/A a Cavasso Nuovo.