



## **PERCORSI GRAN RISERVA: ECCO IL NUOVO “TOUR DEL GUSTO” DI CHEF RUBIO**

**Un viaggio a “passo lento” con Peroni Gran Riserva  
tra storie, personaggi ed eccellenze gastronomiche italiane**

**Chef Rubio: “Progetto che intriga e diventerà il pubblico”**

**Roma, 10 luglio 2018.** Un vero e proprio viaggio alla scoperta dell'Italia più autentica. Quattro percorsi tra storie, personaggi e sapori dalla **Campania** al **Lazio**, dalla **Basilicata** all'**Emilia Romagna**. Luoghi lontani dai ritmi frenetici delle città, con il tempo che sembra essersi fermato. E dove il **tempo** è ancora l'ingrediente che fa la differenza per la preparazione e la maturazione di prodotti alimentari che raccontano l'identità e il carattere di un'Italia profondamente legata alle sue migliori tradizioni.

Prende il via oggi **Percorsi Gran Riserva**, il nuovo “tour del gusto” che vedrà protagonista **Chef Rubio** sulle pagine [Facebook](#) e [Instagram](#) Peroni e in una sezione dedicata su [www.peroni.it](#). Quattro video-guide, per quattro video-ricette dedicate ad alcuni prodotti simbolo della gastronomia italiana: il **Provolone del Monaco DOP** per la Campania, il **Guanciale amatriciano** per il Lazio, il **Canestrato di Moliterno IGP** per la Basilicata, il **Culatello di Zibello DOP** per l'Emilia Romagna.

Ad accompagnare il tutto, le referenze della famiglia **Peroni Gran Riserva (Puro Malto, Doppio Malto, Rossa e la nuova Bianca)**, quattro birre di altissima qualità, fatte con **Malto 100% Italiano** e dove è il valore del **tempo** - proprio come avviene per le quattro specialità regionali protagoniste della serie - a forgiarne le caratteristiche distintive: sia in termini di **processo produttivo più lento** - nel caso di Doppio Malto, Puro Malto e Rossa - sia con riferimento al **recupero della tradizione** dello stile birrario di riferimento, come avviene per la nuova Bianca.

*“Gustarsi il tempo, cosa c'è di meglio!” commenta **Chef Rubio** che aggiunge: “E' quello che proponiamo con i quattro percorsi culinari del nuovo “Tour del Gusto” Peroni Gran Riserva, invitando tutti ad indugiare nella preparazione di ricette alimentari regionali che affondano le radici nell'antica tradizione delle nostre terre e del nostro popolo. Percorsi Gran Riserva è una collaborazione che mi ha particolarmente intrigato e sono certo diventerà anche il pubblico. In fondo il tempo «spassa»”.*

Si comincia dalla Campania - in particolare da **Vico Equense**, alle pendici dei monti Lattari - dove Chef Rubio incontra Tommaso, erede di una famiglia di casari che produce provolone fin dal 1850. Un formaggio diventato ormai un'icona della Penisola Sorrentina e che deve le sue peculiarità anche al tempo, al periodo di stagionatura. Come spiega lo stesso Tommaso, accompagnando il suo prodotto ad un calice di **Peroni Gran Riserva Puro Malto**, *“è il tempo che dà il sapore al Provolone del Monaco DOP. Più stagiona, più diventa piccante”.*



Dalla Campania si risale il Bel Paese per arrivare nel Lazio, ad **Amatrice**, capitale dei **bucatini all'Amatriciana** e di uno dei suoi tre preziosi ingredienti: il **guanciale**. Qui, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, Chef Rubio incontra Gianfranco, produttore di guanciale, che racconta: *“Anche per la stagionatura del guanciale il tempo è fondamentale. Siamo in un Parco, qui il guanciale stagiona in luoghi incontaminati, per un minimo di tre mesi, e nel corso della stagionatura assorbe tutti i sapori del bosco e della natura che ci circonda”*. Un prodotto che *“si abbina perfettamente”*, come dice il produttore, alla **Peroni Gran Riserva Doppio Malto**.

Da Amatrice si torna a Sud. E se in Campania protagonista era il Provolone, in **Basilicata** – terzo percorso della serie – la scena è tutta per un altro formaggio di assoluta qualità: il **Canestrato di Moliterno IGP**. Qui Chef Rubio incontra Nicola, artigiano che porta avanti una tradizione, quella della stagionatura del formaggio di questi luoghi, che risale addirittura agli inizi del '700. Moliterno, dunque, è il posto giusto per brindare alla tradizione con **Peroni Gran Riserva Bianca**, una Weiss prodotta nel pieno rispetto dello stile birrario di riferimento, nel solco di un'esperienza birraria che affonda le sue radici nell'antichità, fino all'**Età del Bronzo**. Ma oltre alla tradizione è il tempo che rende il Canestrato di Moliterno IGP un prodotto unico. *“Dopo la prima fase di asciugatura – dice Nicola – il Canestrato viene portato nei cosiddetti fondaci, locali in cui le particolari condizioni microclimatiche influiscono sulla stagionatura che avviene nei canestri di giunco a cui deve il suo nome. La stagionatura può essere «primitiva», fino a sei mesi, «stagionata», da sei mesi a un anno, ed «extra» oltre i 12 mesi. Il tempo è fondamentale. Più la stagionatura si prolunga, più il formaggio acquista gusto”*.

Ultima tappa dei Percorsi Gran Riserva è in **Emilia Romagna**, a Colorno, dove Enrico produce il suo Culatello di Zibello DOP, una tradizione di famiglia che dura da ben cinque generazioni. Sorvegliando una **Peroni Gran Riserva Rossa** Enrico spiega a Chef Rubio che i fattori determinanti per la qualità del Culatello sono *“tempo, ambiente e materia prima”*. E aggiunge: *“Nell'arco degli anni non abbiamo assolutamente cambiato nulla della ricetta. Viene fatta ancora come duecento anni fa”*.

Le quattro tappe di Percorsi Gran Riserva saranno visibili da luglio fino a fine settembre. Sempre sui canali social saranno disponibili le quattro ricette abbinata da Chef Rubio alle Peroni Gran Riserva: gli **spaghetti alla Nerano** con Peroni Gran Riserva Puro Malto, i **bucatini all'Amatriciana** con Peroni Gran Riserva Doppio Malto, la **Pignatta lucana** abbinata a Peroni Gran Riserva Bianca, e le **Tigelle con Culatello** e Peroni Gran Riserva Rossa.

**Peroni Gran Riserva, il tempo dà forma alla qualità.**



### **Peroni Gran Riserva**

**Peroni Gran Riserva**, le 4 birre speciali della famiglia Peroni – Peroni Gran Riserva Doppio Malto, Peroni Gran Riserva Rossa, Peroni Gran Riserva Puro Malto, Peroni Gran Riserva Bianca - pensate per accompagnare tutti i momenti importanti della nostra vita. Elemento distintivo della gamma delle Peroni Gran Riserva è il processo produttivo di extra decozione, la tecnica attraverso cui la miscela di malto macinato e acqua viene riscaldata e portata ad ebollizione per più di una volta. Il processo viene ripetuto due volte per la Doppio Malto e la Puro Malto e tre volte per la Rossa. Solo così - con il tempo necessario - tutte le grandi potenzialità dei malti selezionati vengono sviluppate e impiegate per ottenere il massimo del rendimento, conferendo al prodotto finale le sue caratteristiche uniche e distintive. Ultima nata della gamma è Peroni Gran Riserva Bianca, Weiss dal gusto aromatico e fresco prodotta nel pieno rispetto dello stile birrario di riferimento Weizen.

### **Per informazioni**

**UTOPIA** - *Media relations e Relazioni istituzionali Birra Peroni*

Fabrizio Francioni – Nicolò Marcon

Mob. +39 340 5938304 - Ph. +39 06 97790306

Mail. [peronibrand@utopialab.it](mailto:peronibrand@utopialab.it)