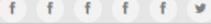


HOME PAGE



A Tutta Birra con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Una serie di appuntamenti con protagoniste le birre artigianali

[Leggi tutto
l'articolo](#)



TuttiNudi



Disokupatti



FZ BLOG



APPROFONDIMENTO



A Tutta Birra con la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino

(Tempo di lettura: 2 - 4 minuti)

○ Pubblicato: Mercoledì, 27 April 2016 21:11

✍ Scritto da Avacal



Sportivando

Animalando

Inquinando

4VISUAL

SERVICE di:

STAMPA DIGITALE grandi formati
STAMPA FOTO FINEART
ALLESTIMENTI - DECORAZIONI

Tel. 0461/828240

info@4visual.it

Loc. Acquaviva, 4 - Besenello



ALBERGO RISTORANTE

Scaranò
www.hotelscarano.it

edico-lando.it Condividi Mi piace Condividi Condividi Condividi Tweet Share Condividi Piace a Domenico la Cava e altre 3 persone.

Una serie di appuntamenti con protagoniste le birre artigianali

trentine organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Saperi del Trentino nel corso del mese di maggio, in previsione del Festival di Fondo.

Trento, 27 aprile 2016 - In attesa della terza edizione di Cerevisia - Festival dedicato alla Birra Artigianale trentina in programma a Fondo dal 22 al 22 maggio -, durante tutto il mese di maggio si svolge "A Tutta Birra", appuntamenti a tema organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Saperi del Trentino per contribuire a diffondere e valorizzare la produzione brassicola locale.

Un'occasione per degustare alcune delle specialità dei birrifici artigianali trentini e scoprire prelibati abbinamenti a tavola. Dall'1 al 31 maggio, la Trattoria Vecchia Sorni di Lavis sviluppa un intero menù - insalata di orzo antico di Anterivo con ricotta, avocado e pomodorini; ravioli farciti di coniglio su riduzione di birra e bruscandoli; filetto di manzo alla birra scura con verdure di stagione e patate e infine spumoso alla birra con gelato allo zenzero e composta di lamponi - in abbinata alla Birra del Bosco.

Menù completo, disponibile sempre durante tutto il mese, anche a Riva del Garda, presso il Ristorante Villetta Annessa con **Villetta a Tutta Birra**: ogni giorno, dalle 19.00 alle 22.30, si potranno degustare carpaccio di carne salada, Trentingrana e insalatina condita all'olio evo del Garda e birra; lasagnetta con ragù di coniglio e asparagi verdi; coscia di pollo cotta in umido nella birra e crocchette di polenta e gelato alla vaniglia, croccante di biscotto e caramello alla birra.

Tutto realizzato, e in abbinamento, con Birra Lagorai.

Il Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto, invece, si concentra sull'accoppiata **Stinco&Birra** a disposizione tutto il mese sia a pranzo che a cena, con stinco cotto insieme alla birra Porter "Dark Beer" di Birra del Bosco, proposta ovviamente anche in abbinamento.



**distributori
automatici
ristoro**

www.eurovending.info

MARTINELLI

Pavimenti, Rivestimenti, Stanze da Bagno

Levico Terme - TN -
Via Claudia Augusta, 9 -
tel: 0461 706245 - Fax: 0461 701890

info@martinelliceramiche.it

www.martinelliceramiche.it

Abbinamenti con la carne anche a **Covelo di Terlago**: **Ca' dei Giosi** propone infatti il **6 e 7 maggio**, dalle **19.30 alle 24.00**, **Panino Gourmet** con arrosto di maiale sfilacciato con BBQ, capucci conditi e cipolla, e il **20 e 21 maggio, stesso orario**, **Hamburger Gourmet**. Entrambi **realizzati con il pane del Panificio Tecchioli e abbinati alle specialità di Birrificio Rethia**, che sarà **protagonista** anche di svariate degustazioni (Arco, 14 maggio presso Le Arti di Artemisia – Rovereto, 13 maggio presso Le Radici – Sarnonico, 14 maggio presso il Bicigrill), dell'iniziativa **A Tavola con il Birrificio Rethia** presso la **Locanda Tre Chiavi** di Isera - in abbinamento a Fanzetto di Terragnolo con Luganega di Bezzecca; carne di cavallo affumicata di Rovereto; speck trentino e Ciuga di San Lorenzo in Banale; gigli al ragù di Luganega del Trentino; carne salada e fasoi - e della speciale promozione **4 Birre per 4 Birrifici**, in programma **dal 9 al 21 maggio all'Enoteca Grado 12 di Trento, insieme a Birra Lagorai, Nerobrigante e Birra del Bosco**.

Birra in tavola, infine, anche al **Ristorante da Pino di Mezzolombardo** che propone **Degustando con la Birra Artigianale Trentina: due serate** in cui verrà realizzato uno speciale menù ad hoc - involtino di filetto di salmerino e invidia belga con ragout di patate e mele e bernese alla birra; risotto di selezione Carnaroli mantecato alla birra artigianale con stinchetto di maialino, coscetta di coniglio farcita con insalata di orzo e birra, cioccolato e fragole -in **abbinamento, il 5 maggio, alle eccellenze firmate da Nerobrigante e il 12 a quelle di Birra del Bosco**.

Maggiori informazioni su bit.ly/atuttaBirra.