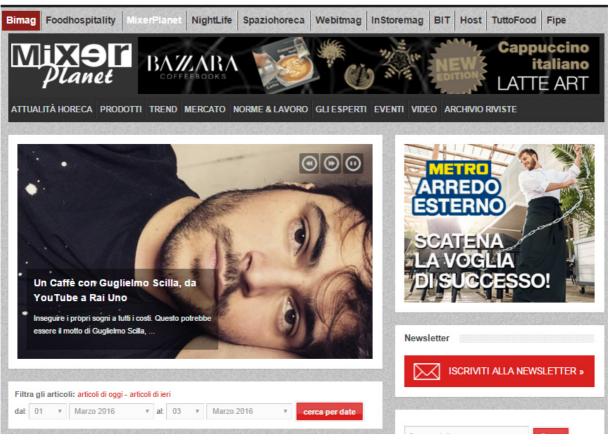


Testata: Mixerplanet.com
Data: 2 marzo 2016

HOME PAGE





APPROFONDIMENTO



La Settimana della Birra Artigianale in Trentino

Posted on 2 marzo 2016

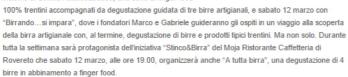


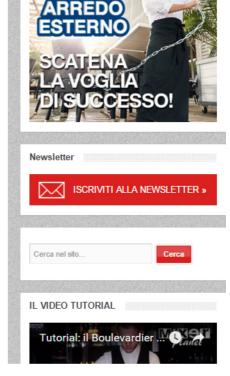
La birra artigianale piace sempre di più e, da Nord a Sud, conquista nuovi estimatori. Crescono, di conseguenza, anche i birrifici artigianali guidati molto spesso dall'entusiasmo di giovani appassionati, come sta accadendo in Trentino negli ultimi anni.

Birra Lagorai, Birrificio Nero Brigante, Birra del Bosco, Teddy Bier e Birrificio Rethia ne sono un esempio e saranno proprio loro, in compagnia di altri soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, i protagonisti della Settimana della Birra Artigianale, in programma da lunedì 7 a domenica 13 marzo. Obiettivo: celebrare e valorizzare la birra artigianale di qualità supportando il momento di forte ascesa del settore che, dopo la prima e più che soddisfacente fase pioneristica, riserva ancora ampi margini di crescita.

La Birra Lagorai si potrà apprezzare all'Old Bar&Food di Trento che, durante tutta la settimana di manifestazione, proporrà "A Tavola con la Birra", dove a pranzo e a cena il nettare sarà proposto sia in abbinamento ai piatti sia come ingrediente delle ricette. Menù "a tutta birra" anche al Ristorante Da Pino di Gruno di San Michele all'Adige, dall'8 al 13 marzo, con "Degustando con Nero Brigante", ovvero menù proposto in abbinata ai prodotti del Birrificio Nero Brigante.

La Birra del Bosco dà invece appuntamento a tutti gli appassionati venerdì 11 marzo alle ore 19.00 presso la propria sede a Grumo di San Michele all'Adige con l'"Aperitivo del Bosco", dove proporrà visita al birrificio e, insieme al Circolo Austrosabaudo, una serie di finger food







Sabato 12 marzo, presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, è inoltre in programma un excursus sulla birra curato da Lorenzo Girardi nell'ambito del ciclo di appuntamenti "De Gustibus... disputandum est", nati per educare al gusto e riscoprire sapori e aromi della cultura alimentare locale. L'esperto spiegherà innanzitutto la composizione chimico-fisica della birra suggerendo le modalità di approccio alla degustazione per identificare i microelementi caratteristici e per godere al meglio dell'esperienza, attraverso la corretta scelta del bicchiere e della temperatura di servizio, la migliore conservazione, ecc. Il tutto si concluderà con la degustazione di una selezione di birre artigianali.

Teddy Bier propone invece "Il Gusto Artigianale", visita guidata e degustazione di quattro birre al proprio birrificio artigianale a Mori, all'interno di un pacchetto vacanza che prevede anche due notti presso il Pietra Rara room&breakfast&bike a Pietramurata di Dro. in programma dall'11 al 13 marzo.

Infine, Birrificio Rethia è la scetta dell'Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Vallelaghi per "Birra Artigianale e Panino Gourmet", sfizioso abbinamento gastronomico in programma l'11 e il 12 marzo.

«Si tratta di un'interessante occasione – sottolinea Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – per fare cultura di un prodotto le cui straordinarie caratteristiche e infinite sfumature sono forse ancora poco conosciute e sono certo che molte persone ne rimarranno conquistate. Tra l'altro, con le nostre 8 iniziative in programma, ad oggi, siamo orgogliosi di rappresentare l'associazione che, a livello nazionale, ha risposto di più all'iniziativa».

Per maggiori informazioni, visitare il sito http://www.settimanadellabirra.it





283 - Febbraio 2016

282-Dic/Gen

BrandPost – articoli sponsorizzati



Sicurezza alimentare: un vantaggio per il settore food e gdo

11 febbraio 2016 - Comment off



Sprint24, la tipografia web-to-print per il settore HORECA

22 gennaio 2016 - Comment off



L'arredo di bar, ristoranti, alberghi: mix tra design e funzionalità

21 gennaio 2016 - Comment off