

La Settimana della Birra Artigianale in Trentino

03/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com PDF



Sette giorni per promuovere l'eccellenza del mondo della birra, con visite in azienda, degustazioni guidate, proposte vacanza e abbinamenti gastronomici. Per il secondo anno consecutivo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino aderisce all'iniziativa promossa dal blogzine Cronache di Birra attraverso una serie di appuntamenti presso i propri soci.

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.

Search The Site ...



ARTICOLI SUGGERITI



In carrozza, per scoprire gli asparagi di Terlano all'insegna di un turismo slow

03/2016



Martedì 8 Marzo un menu a 4 mani, 4 Stelle Michelin, 100% biologico

03/2016

Birra Lagorai, Birrifico Nero Brigante, Birra del Bosco, Teddy Bier e Birrifico 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 pionieristica, 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 Grumo di San Michele all'Adige**, dall'8 al 13 marzo, con **"Degustando con Nero Brigante"**, ovvero menù proposto in abbinata ai prodotti del **Birrifico 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 birificio e, insieme al **Circolo Austrosabaudo**, una serie di **finger food 100% trentini** accompagnati da **degustazione guidata di tre birre artigianali**, e **sabato 12 marzo** con **"Birrando...si impara"**, dove i fondatori **Marco e Gabriele** guideranno gli ospiti in un **viaggio alla scoperta della birra artigianale** con, al termine, **degustazione di birre e prodotti tipici trentini**. Ma non solo. Durante tutta la settimana sarà protagonista dell'iniziativa **"Stinco&Birra"** del **Moja Ristorante Caffetteria di Rovereto** che **sabato 12 marzo, alle ore 19.00**, organizzerà anche **"A tutta birra"**, una **degustazione di 4 birre in abbinamento a 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 **birificio 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**.

"Si tratta di un'interessante occasione – sottolinea Francesco Antonioli, 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 della Strada.



artigianale	birra	birificio	ingrediente	manifestazione	Museo	ospiti
pietra rara	ricette	settimana				



A Venezia inizia il countdown per l'inaugurazione dell'ottava edizione di Gusto in Scena

02/2016



Le verdure e la frutta di stagione di Cortilia

02/2016



Degustazione ad alta velocità per l'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Asiago Dop

02/2016

Report Italia