

## VareseNews

### Slow Food presenta i birrifici artigianali

**Pubblicato:** Lunedì 20 Giugno 2011

Continuano le iniziative della **Condotta Slow Food della Provincia di Varese** per avvicinare il territorio alla conoscenza delle eccellenze enogastronomiche d'Italia. Questa volta la grande protagonista è la birra: al "Siebter Himmel" di Carnago sono infatti in programma **due appuntamenti interamente dedicati a quattro birrifici artigianali della Lombardia** che, nell'ultima edizione della "Guida alle birre d'Italia" di Slow Food, hanno ottenuto le 5 stelle, il massimo riconoscimento assegnato. Nel corso delle due serate i produttori presenteranno le rispettive birre, risponderanno alle domande dei partecipanti e li guideranno nella degustazione, in abbinamento a un menu realizzato appositamente dalla cucina del locale; gli appuntamenti si svolgeranno **il giovedì sera a partire dalle 20 e avranno un costo di partecipazione di 25 euro a persona** (40 per chi prenota entrambe le serate).

Si comincia dunque giovedì 23 giugno con due birrifici che giocano "in casa": **il Bi-Du di Olgiate Comasco**, che presenterà la sua birra chiara Rodersch e l'ambrata ArtigianAle, e **L'Orso Verde di Busto Arsizio**, con la golden ale Wabi e la scura doppio malto Nubia. Il menu prevede strudel di verdure con fonduta, tagliere di salumi del Salumificio Bustese (che collabora all'organizzazione) e formaggi tipici, coppa di maialino alla birra scura con knödel al formaggio, patate al cartoccio e insalata di cavolo cappuccio. Seguirà poi, giovedì 30 giugno, il secondo appuntamento con il Birrificio Italiano di Lurago Marinone e il Birrificio Lambrate di Milano: un modo gustoso per scoprire quella che ormai non è più soltanto una moda, ma **un fenomeno in forte espansione che negli ultimi anni ha portato l'Italia nel gotha dei produttori mondiali** di birra.

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare direttamente il Siebter Himmel al numero 0331-1602020.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it