

VareseNews

Birre artigianali e street food, il gusto protagonista a Villa Della Porta Bozzolo

Pubblicato: Lunedì 21 Settembre 2015



Sabato 26 settembre 2015, dalle ore 16 alle 22, e domenica 27 settembre, dalle ore 10 alle 18, il parco di **Villa Della Porta Bozzolo**, bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano a Casalzuigno (Varese), ospita la prima edizione di **“Un fermento di gusti”**, appuntamento dedicato **ai produttori di birre artigianali e al “cibo da strada” con degustazioni, laboratori culinari e show cooking.**

Piccoli birrifici, produttori locali e il ristorante “La Cucina di Casa” con proposte di street food presenteranno insoliti accostamenti di gusti – come l’abbinamento tra la birra e la formaggella del Luinese – e prelibatezze uniche, frutto della sapienza artigiana, come la birra di castagna e il gelato alla birra. Oltre alla possibilità di assaggiare squisitezze gastronomiche, durante l’evento i visitatori avranno l’occasione di partecipare a laboratori gratuiti che toccheranno diversi aspetti dell’affascinante mondo della birra: dall’homebrewing, l’arte di fare la birra a casa – dal verbo inglese to brew che significa “far fermentare” – alle birre acide, dalla varietà di lievito ai modi e agli strumenti per degustare la birra. Un fermento di gusti ospiterà inoltre la dimostrazione della cotta pubblica, dove un esperto birraio dimostrerà la propria maestria nel produrre la birra, dalla lavorazione degli ingredienti fondamentali – acqua, malto d’orzo e luppolo – fino alla fase del mosto zuccherino da cui deriverà la nota bevanda “bionda” o “rossa”.

In programma anche due conferenze su Il Movimento italiano dei birrifici artigianali e La coltivazione del luppolo e visite guidate a Villa Della Porta Bozzolo.

Il programma degli appuntamenti:

Sabato 26

Ore 17.00 – Abbinamenti da scoprire: la birra e i suoi migliori abbinamenti

Ore 18.00 – Lieviti e fermentazioni

Ore 19.00 – Il Movimento italiano dei birrifici artigianali

Domenica 27

Ore 11.00 – Panoramica su ingredienti e metodi di produzione

Ore 12.00 – La Cotta Pubblica

Ore 14.00 – La coltivazione del luppolo

Ore 15.00 – Le birre acide

Ore 16.30 – Come degustare una birra

L’evento si svolge in collaborazione con il ristorante “La Cucina di Casa” che proporrà il menu a tema La birra non solo come accompagnamento, ma anche come ingrediente. Per informazioni: 3485117534 – 0332624136 – faibozzolo@fondoambiente.it

L’evento si svolge in collaborazione con il ristorante “La Cucina di Casa” che proporrà il menu a tema La birra non solo come accompagnamento, ma anche come ingrediente. Per informazioni: 3485117534 – 0332624136 – faibozzolo@fondoambiente.it

La manifestazione è inserita nel progetto “Grand Tour EXPO nelle prestigiose location della terra dei

laghi”. Il calendario “Eventi nei beni del FAI 2015” è reso possibile grazie al significativo sostegno e all’energia di ENGIE, dal 2011 sostenitore del FAI, al prezioso contributo di PIRELLI che rinnova la consolidata amicizia con la Fondazione e Cedral Tassoni, marchio storico italiano che per il quarto anno consecutivo ha deciso di abbinare la tradizione, la storia e la naturalità del suo prodotto al FAI. Villa Della Porta Bozzolo è museo riconosciuto da Regione Lombardia.

Orari: sabato 26 settembre 2015, dalle ore 16 alle 22; domenica 27 settembre, dalle ore 10 alle 18.

Ingressi: Intero: 8 €; Ridotti (bambini 4 – 14 anni): 3 €; iscritti FAI: €4.

[Adelia Brigo](#)

adelia.brigo@varesenews.it