VareseNews

Alla ricerca della birra perfetta per i piatti dell'autunno

Pubblicato: Venerdì 19 Ottobre 2018



Tre giorni per degustare birre particolari, speciali, per qualcuno anche totalmente inedite. E per chi avrà anche fame, tre giorni per partecipare a una sfida: accompagnare alle birre (e non al vino!) alcuni piatti autunnali della nostra tradizione gastronomica quali i risotti, il brasato d'asino e addirittura la cassoeula.

Tra **venerdì 19 e domenica 21 ottobre**, torna in città il **Varese Beer Festival**, manifestazione che ha visto la luce lo scorso maggio con una prima edizione "generalista" e che viene riproposta in questo fine settimana con un **tema speciale**, quello appunto delle **birre e dei sapori d'autunno**. Il tutto all'area feste di via Vigevano – nei pressi delle rotatorie della Sp1 alla **Schiranna** – grazie all'organizzazione della cooperativa Mondovisione (la stessa che ha creato il Brianza Beer Festival) in collaborazione con Malto Gradimento, il blog di VareseNews che si occupa di birra.

Appassionati, curiosi e gourmet avranno a disposizione ben nove stand – otto condotti da birrifici italiani, uno curato da "Unibirra" con alcune proposte di sidri e birre a fermentazione spontanea – per un totale di **oltre sessanta diverse birre.** Gli **stili** scelti saranno soprattutto quelli che **più si abbinano con l'autunno** e i piatti preparati dalle cucine (dove opererà anche lo staff del "Barbaresco" di Legnano): in particolare ci saranno **birre di origine belga e britannica,** ma non mancherà una gamma completa per soddisfare tutti i palati. **Alcune saranno all'esordio** sul mercato in un grande festival come la *koelsch* di Orso Verde (Orsch) o la *imperial pils* di 50&50 (Saphir).



I birrifici artigianali presenti sono sia radicati nella zona (50&50 di Varese, Orso Verde di Busto, Extraomnes di Marnate) sia lombardi (Tasso Alcolico di Legnano, DuLac di Galbiate, Birrificio Italiano di Limido Comasco), sia provenienti da altre regioni (Maltus Faber di Genova, Croce di Malto di Trecate).

Oltre alla proposta birraria e a quella enogastronomica, il Varese Beer Festival metterà a disposizione dei partecipanti **un'area relax**, un'area **giochi** per i bambini, alcuni **appuntamenti musicali** (il chitarrista Fabio Sirna al venerdì, il dj set al sabato) e un mercatino con prodotti tipici. Tornando al mondo della birra invece, domenica dalle 12 e per tutto il pomeriggio ci sarà una "cotta pubblica" condotta dal birraio di Orso Verde, Cesare Gualdoni, mentre nelle tre serate del festival il blog Malto Gradimento metterà a disposizione un servizio di *personal beer hunting* per consigliare a la birra giusta ai meno esperti.

L'ingresso al festival è gratuito; per bere si può acquistare il VBF Starter Pack (bicchiere del festival, brochure, prima consumazione); la birra si pagherà con gli appositi gettoni venduti alla cassa. Venerdì e sabato il festival sarà aperto tra le 18 e le 2 mentre domenica l'orario andrà dalle 11,45 alle 22,30.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it