

All'Unibirra si cucina con la "bionda"

Pubblicato: Venerdì 21 Dicembre 2018



Che la scegliate come aperitivo oppure da accompagnare a primi o secondi piatti, la birra è una delle **bevande più conosciute e apprezzate** al mondo, **tra le prime ad essere state inventate dall'uomo**.

Ma sapevate che è anche un **ottimo ingrediente in cucina**?

Unibirra ne fa **largo uso per la preparazione dei suoi piatti** dando vita a **ricette originali e gustose**.

Il locale – nonché scuola di formazione per gestori e addetti del settore – è il proseguimento di quella che era l'Università della Birra di Azzate e si trova a **Calcinato del Pesce, in via Duca degli Abruzzi 130**.

Aperto **da lunedì a giovedì dalle 19.30 alle 01.00, venerdì e sabato fino alle 02.00, domenica anche a pranzo dalle 12.30 alle 15.30**, il ristorante può ospitare fino a **120 coperti**, accetta gli amici a quattro zampe e parla due lingue (italiano e inglese).

– Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?

Unibirra nasce dall'unione tra cultura e passione, tra amicizia e professionalità acquisita all'Università della Birra di Azzate, fondata dal Prof. Franco Re, giornalista del settore birrario, grande amante e conoscitore della birra.

Noi siamo **Silvana, Samantha e Stefano** e vogliamo condividere con chi varca la soglia del nostro locale la nostra passione: **la Birra**.

È proprio questo nostro desiderio che ci spinge a voler essere non solo una semplice birreria.

– Che tipo di cucina fate?

Siamo specializzati nella **cucina alla birra**. Teniamo dei **corsi**, insegniamo i segreti di questo tipo di cucina e **portiamo la "birra nel piatto"** con **ricette sempre nuove e tecniche che valorizzano quello che è il nostro prodotto più importante**.

– Qual è il vostro piatto forte? E quello più gettonato?

Siamo famosi per il nostro **Stinco alla Birra Affumicata** anche se **ultimamente il piatto di culto è il Panino del Motociclista** che ha **vinto il primo premio al concorso "Il Panino del Motociclista" ad Expo 2015**.

La nostra cucina trova spazio anche per **piatti ricercati, adatti a palati gourmet**: dal salmone affumicato preparato in casa, ai Gnocchi di Nonna Irma con funghi e salsiccia o ancora i nostri dolci e gelati alla birra.

Il nostro pane fatto in casa è cotto a legna e preparato con lievito madre di circa vent'anni.

– Il piatto perfetto per questa stagione? Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?

Tajarin con ragù bianco di cervo e castagne, Ravioli ripieni di scorfano con pomodorini e olive taggiasche, Patè alla birra servito con pan brioche e marmellata di cipolle.

– Cosa non può mancare nella vostra cucina?

Sicuramente i **cinque peccati**: un fuori menù mensile con **cinque piatti “Limited Edition”** creati in base alla stagione o a particolari ricorrenze a tema birrario.

– *Avete un prezzo fisso a pranzo?*

Non per il momento.

– *Perché scegliere voi?*

Perché passerete un **momento di gusto** con i vostri cari o i vostri amici, **assaggiando una cucina alla birra**, provando **piatti cotti nel nostro forno a legna**. Sarete serviti con **professionalità e gentilezza**, sempre con il sorriso e trovando chi vi saprà consigliare l’abbinamento con la birra migliore.

– *Tre parole per descrivere il vostro ristorante*

Passione, amicizia e professionalità.

di [Ufficio pubblicità](#)