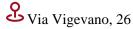
VareseNews

A Varese sbarca il "Beertellina" con gli specialisti dei pizzoccheri di Teglio

Pubblicato: Lunedì 30 Maggio 2022











Quattro giorni con i **favolosi sapori della cucina valtellinese**, accompagnati per una volta da birre pregiate e provenienti proprio dalla provincia di Sondrio. È la proposta di "**Beertellina**", il **festival** che **per la prima volta arriva a Varese** per ben quattro giorni, **da giovedì 2 a domenica 5 giugno.**

L'appuntamento è **all'area feste di via Vigevano** (zona **Schiranna**, dove nei giorni scorsi si è tenuto il *Varese Beer Festival*) ed è di quelli davvero interessanti: nella Città Giardino infatti arriveranno gli specialisti della "**Accademia del pizzocchero di Teglio**" che **prepareranno davanti a tutti** il tradizionale piatto fatto con la pasta di grano saraceno arricchita da burro, formaggi, verze e patate.

Nel menu del "Beertellina" spicca anche la presenza degli sciatt, golosissime e croccanti frittelle ripiene di formaggio fuso; inoltre sarà possibile gustare taglieri di salumi (tra cui slìnzega e bresaola) e di formaggi selezionati da "Butéga Valtellina" che ne garantisce la qualità e la provenienza. A fine pasto spazio ai distillati tra cui la grappa di Sforzato.

Nel bicchiere, dicevamo, non ci saranno i classici "rossi" ma le birre artigianali prodotte in Valtellina: tra i birrifici presenti ci saranno Revertis, Legnone, Pintalpina, Tilium, Kanuf e Birrificio Valtellinese. Nei prossimi giorni il nostro blog "Malto Gradimento" proporrà un approfondimento sulle birre presenti.



«Il "Beertellina" **non è la solita sagra** che si ispira alla Valtellina – spiegano gli organizzatori di Paneliquido, gli stessi del Varese Beer Festival – In questo caso la manifestazione **è realizzata CON la Valtellina perché ai fornelli, ai taglieri e alle spine ci saranno direttamente i protagonisti** del territorio con i loro segreti e la loro passione che mantiene viva, nel caso dei pizzoccheri, una tradizione lunga e originale».

Per partecipare al "Beertellina" è **gradita la prenotazione** che può già essere effettuata *on line* **CLICCANDO QUI** ; sulla stessa pagina ufficiale ci sono tutte le informazioni per la kermesse compreso il menu completo.

Come accennato, il "Beertellina" si tiene nell'arco di quattro giorni: giovedì 2 e venerdì 3 giugno i cancelli apriranno alle 19 e la festa proseguirà sino a mezzanotte. Sabato 4 e domenica 5 invece si

comincia per il pranzo (a mezzogiorno) per proseguire sino a mezzanotte.

L'area festa è dotata di un **ampio parcheggio e di un'area giochi** per bambini e famiglia: **nessun problema in caso di maltempo** perché sia la zona cucine sia quella dei tavoli sono completamente al coperto.

BEERTELLINA – La sagra della Valtellina fatta dai Valtellinesi

Area feste di via Vigevano, Varese (Schiranna) Da giovedì 2 a domenica 5 giugno. Sito internet – Evento Facebook

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it