



birra artigianale **MALTO VIVO**



La serata "Noscia"



Nella splendida cornice de La Cutura, un paradiso di impareggiabile bellezza immerso nella campagna salentina, **venerdì 26 gennaio 2007** la birra artigianale di **Maltovivo** si sposterà nei suoi vari stili ai sapori della nostra cucina. Questa serata di degustazione, la prima mai organizzata nel Salento, sarà arricchita dalle note e dai consigli del ligure Lorenzo Dabove, il massimo esperto italiano del settore nonché degustatore di fama internazionale.

Start ore 20:30

ABBINAMENTI

NOSCIA

Stile: English Ale, Imperial Indian Pale Ale

Prima classificata al Concorso Nazionale Birra dell'Anno 2006, categoria birre ad alta fermentazione < 14 P. Gustata come aperitivo.

TSCÖ!

Stile: German Ale, Kölsch

Perfetta su ortaggi e spezie in crosta e verdure pastellate in genere, foglioline di salvia dorate, nastri di carota fragranti, crocchette di patate casarecce e ortaggidi stagione in pastella tirata alla birra. L'abbinamento è completato da tocchetti di formaggio Maglie con cotognata leccese e noci e da crostini di grano ai funghi.

WEIZENBOCK

Stile: German Ale, Weizenbock

Per accompagnare una grigliata mista di carni paesane composta da salsiccia e spiedini di vitello e maiale e costata di maiale, con contorno di patate al forno al rosmarino.

BLACK LIZARD

Stile: English Ale, Robust Porter

Chiude la degustazione servita con un tiramisù al caffè con crema aromatizzata alla medesima birra. Della frutta secca infine sosterrà l'approfondimento fuori pasto delle birre di portata.

Rif.: www.maltovivo.it

www.lacutura.it

www.kuaska.it

www.mondobirra.org

info: maltovivo@maltovivo.it - prenotazione obbligatoria