

## I SENTIERI DELLA BIRRA



**1.a tappa**

**Il 3 giugno** ci riuniremo a Borgorose, uscita Val di Salto dell'autostrada Roma- L'Aquila, dove ha sede il birrificio “ **il Borgo**” di **Leonardo Di Vincenzo**, 1.a tappa di un circuito che, trimestralmente, ci porterà dai 6 microbirrifici laziali. **Assisteremo ad una cotta**, la prima fase del processo di produzione della birra, che ha come risultato un mosto di birra, osserveremo quindi tecnologia, tempi e temperature, uniti alla cura e alla scelta degli ingredienti, malti, altri cereali, luppoli, sali, eventuali aromi e naturalmente acqua. Il mosto poi per numerosi giorni sarà a fermentare, con opportuni lieviti, ed infine riposerà, a stagionare fino a quando non sarà maturo per essere imbottigliato o infustato.

Al termine della cotta **pranzeremo, con la cucina di Vino Sup di Avezzano**, abbinando a questa notevole cucina abruzzese 5 birre artigianali di 4 microbirrifici :

### **Antipasto ( a buffet)**

Ventricina abruzzese  
Verdure grigliate  
Mortadella di Campotosto  
Ricotta stagionato ai fumi di ginepro  
Gelatina di birra  
Pecorini e ricotta di Forme

### **Birre**

**H10 OP5 ( Birrificio Bidu )**  
**Noscia ( Birrificio Malto Vivo)**  
**Duchessa ( Birrificio il Borgo)**

### **Pasta alla Re Ale**

**Re Ale ( Birrificio Il Borgo)**

### **Stracotto di manzo alla Reporter**

**Shangrila' (Birrificio Troll)**

### **Dolci secchi**

### **Sorbetto alla Re Ale**

Per l'appuntamento, inizieremo al birrificio intorno alle 10, per cui chi può direttamente a Borgorose, in alternativa ci vediamo a Cinecittà 2 alle 9,00 precise

Costo : 35 Euro soci slow food  
40 Euro non soci

Per le prenotazioni :Paolo Mazzola 3402637060 o Leonardo Di Vincenzo 3384265121