

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