la Rassegna.it
Fondata nel 1906

26 Febbraio 2016

Beer in Black, a San Pellegrino il festival delle birre nere

Tre giorni, 25 birre, una proposta gastronomica su misura e musica dal vivo: l'evento del birrificio Via Priula al ristorante Bigio

scuro della birra” con Beer in Black, terza edizione del ate da una proposta gastronomica ad hoc e musica dal vivo. L’appuntamento è nel salone delle cerimonie del ristorante Bigio, a San Pellegrino Terme, dal 26 al 28 febbraio, dalle 17 all’una di notte il venerdì e il sabato e dalle 11 a mezzanotte la domenica.

A disposizione ci sono 25 etichette di birrifici artigianali italiani e internazionali capaci di mostrare quanto possono essere diverse tra loro le birre nere. A rappresentare la Bergamasca la Imperial Stout Camoz, padrona di casa, e dal birrificio Endorama di Grassobbio la Milk Stout Milkyman e la Buendia, prodotta con caffè Huehuetenango presidio Slow Food.

La cucina, curata dallo chef del Bigio, Pier Milesi, spazia dal maxi BranzBurger omaggio ai prodotti della Val Brembana agli Scarpinocc seriani, dal risottino al formaggio Roccolo ai bocconcini di cervo e allo stinco di maiale serviti con polenta taragna o polenta nera. Non mancano i taglieri e tra i dolci il “Birramisù”, fatto con i biscotti Bigio e birra Camoz.

L’evento è organizzato con la collaborazione della Compagnia del Luppolo e del Ristorante Cà Bigio. Si può comporre autonomamente il proprio percorso tra le birre acquistando i gettoni per le degustazioni.

info@birrificioviapriula.it – tel. 3386438705