

21 Luglio 2016

Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d'Argon due serate per degustarle

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco



Le Birre di San Biagio sono tra le poche birre artigianali italiane di ispirazione trappista ed a produrle è un mastro birraio bergamasco, [Giovanni Rodolfi](#), che da Ghisalba si è trasferito a Nocera Umbra, nell'azienda agricola – con hotel, punto ristoro e area benessere – nata dal recupero dell'antico monastero di San Biagio, appunto.

Si possono degustare anche a Bergamo in alcune serate appositamente create per farle conoscere ed apprezzare. Dopo quella al Numero Due di Zogno, nuovo ristorante di Claudio Rubis, con vista sul fiume Brembo, andata in scena mercoledì 20 luglio, il 24 luglio sarà la volta di un apericena al Caffè della Funicolare in Città Alta, dove a partire dalle 18, per 10 euro, si potranno abbinare una bottiglia di birra e un tagliere, mentre il 31 luglio chiuderà la serie di incontri il ristorante Florian Maison a San Paolo d'Argon, con un aperitivo gourmet dove, oltre alle birre, ci saranno anche la musica dal vivo jazz/swing del duo Savoldelli/Novali e i piatti del cuoco di casa, Umberto De Martino.

Le Birre di San Biagio sono la Monasta, un'ambrata doppio malto da abbinare a secondi di carne o salumi e formaggi stagionati; la Verbum, una weizen ideale con la pizza o con gli antipasti di pesce; la Gaudens, una pils perfetta con primi piatti leggeri; l'Ambar, una ale scura doppio malto che si può abbinare con facilità sia alla ostriche che, a fine pasto, con

dolci al cacao, e infine la Aurum, una strong ale chiara da sorseggiare con i secondi di carne e salumi o i formaggi stagionati.