

“Hallowbeer”, a San Pellegrino si scopre il fascino delle birre scure



La festa di Halloween ha ormai preso piede anche in negozi e locali della Bergamasca. Vetrine allestite con zucche, dolcetti, scherzetti e serate tra mostri, fantasmi e streghe punteggiano sempre più spesso questo periodo dell'anno. Le atmosfere dark della ricorrenza hanno ispirato anche il mondo delle birrerie artigianali ed è così nato “Hallowbeer – Il lato scuro della birra”, festival interamente dedicato alle birre scure, in programma da giovedì 31 ottobre a domenica 3 novembre nel salone del ristorante Bigio a San Pellegrino.

L'evento – firmato dal Birrificio Via Priula di San Pellegrino e dalla Compagnia del Luppolo, promotori anche di BeerGhèm, l'ormai affermata rassegna dei birrifici artigianali bergamaschi – dà la possibilità di assaggiare, acquistando appositi gettoni, una trentina di birre scure, in bottiglia o alla spina, provenienti da tutto il mondo. «È una scommessa – spiegano gli organizzatori –, vogliamo mostrare quanto possono essere varie le birre di questo tipo, da quelle molto alcoliche (ci sarà la Tokyo BrewDog, dalla Scozia, da 18% alc) a quelle molto leggere, dalle estremamente luppolate a quelle dolci, Black Ipa, Weizen Dunkel, la gamma più ampia possibile della numerosa famiglia delle Stout, Imperial Stout, Porter e tutto ciò che di più intrigante e vario siamo riusciti a trovare».

Anche l'accompagnamento gastronomico è a tema con i piatti dello chef del ristorante Bigio ispirati al colore nero: risotto al tartufo nero, tagliatelle nere ai porcini, guancia di manzo con polenta nera, anatra e verza, e ancora taragna, taglieri,

"branzburger".

Il festival si apre giovedì 31 ottobre dalle 18 all'una di notte. Prosegue l'1 e 2 novembre dalle 11.30 all'una e il 3 novembre dalle 11.30 alle 24.

Info: <http://www.birrificioviapiula.it>