Expo Milano 2015, la fotogallery de "La Festa Della Birra"

triulza-birra0116700-fb49ea30

“In occasione dell’Oktoberfest, l’Esposizione Universale vuole rendere omaggio ad un prodotto genuino con una storia millenaria come la birra, apprezzata a livello internazionale. Dopo le feste del latte, del gelato, della frutta e del pane, ecco un altro momento conviviale per tutti i nostri visitatori”. Con queste parole il Commissario Unico delegato del Governo per Expo Milano 2015, Giuseppe Sala, in compagnia, tra gli altri, di Tania Cagnotto, campionessa del mondo di tuffi, del Presidente di AssoBirra, Alberto Frausin e della Chef Ambassador Viviana Varese (nelle foto di Daniele Mascolo), ha aperto ufficialmente le celebrazioni per la "Festa della Birra".

Una giornata caratterizzata da migliaia di brindisi e boccali di birra spillati, a cominciare dal padiglione della Germania, con tavolate tipiche della festa che si tiene a Monaco di Baviera ed una selezione di birre pregiate. E se in Belgio, sempre alla presenza di Giuseppe Sala, si è tenuta addirittura la cerimonia di insediamento della “Chevalerie du Fourquet des Brasseurs”, con i rappresentanti rigorosamente in abiti tradizionali, le iniziative si sono susseguite tra i padiglioni: dalla Francia, con degustazioni di birre d’Oltralpe, al Cile, dalla Gran Bretagna, con un menu a base di fish & chips e birra, sino alle degustazioni in Israele, Laos, Messico, Slovacchia, Repubblica Ceca e Guinea Bissau.

[gallery columns="8" ids="84132,84133,84134,84135,84136,84137,84138,84139"]

Numerose anche le iniziative sul Cardo, con i gusti di gelato alla birra offerti da Rigoletto e i brindisi, a cura del birrificio Angelo Poretti, della nuova cotta di 7 Luppoli Non filtrata “La Mielizia”, aromatizzata al miele di castagno. Al Cluster del Cacao e del Cioccolato, ecco assaggi originali di birra e cioccolato, grazie alla collaborazione tra Vanini e Poretti. Spazio, naturalmente, alla Bottega Birra Moretti, dove “Il Baffo”, testimonial dell’azienda, ha presenziato a corsi di spillatura e degustazioni, con i visitatori che hanno particolarmente apprezzato le “Regionali in Terrazza” aromatizzate alla mela, ai fiori di zagara, ai salumi e ai mirtilli.