WorldBeer: a Milano oltre 100 birre artigianali e street food

birra-artigianale-4da4da93

Una tre giorni interamente dedicata alla birra artigianale. A Milano, nel grande spazio di Acquatica Park (in via Airaghi, 61), da venerdì 1 a domenica 3 aprile andrà in scena WorldBeer 2016, la festa della birra italiana e internazionale dove gli appassionati del luppolo potranno degustare oltre 100 birre artigianali provenienti da tutto il mondo accompagnandole con l'offerta proposta da 60 stand di street food.

Protagoniste dell'evento saranno insomma le migliori birre provenienti da Europa (Italia, Germania, Belgio, Francia, Inghilterra, Olanda, Spagna, Grecia, Scozia, Austria, Irlanda, Danimarca, Repubblica Ceca, Ungheria, Galles), Stati Uniti e Giappone: dalla classica Ale alla profumata Berliner Weisse, dalla rinfrescante Bière Blanche alla birra light a quella scura, dalla Brown Ale alla Bitter Stout.

I visitatori potranno poi divertirsi ad abbinarle ai sapori della cucina di strada della tradizione e della contemporaneità italiana spaziando dalla tigella alle empanadas, dai calamari agli arrosticini, dalla pasticceria siciliana alle specialità salentine, dai piatti messicani a quelli brasiliani, dagli stuzzichini toscani a quelli bergamaschi, dai churros spagnoli alle proposte peruviane, dalla farinata alla focaccia umbra, fino alle american chips.

L'evento è a ingresso gratuito: sarà possibile assistervi dalle 18 alle 24 di venerdì 1 aprile e dalle 12 alle 24 di sabato 2 e domenica 3 aprile.