Birra FORST festeggia il Capodanno birrario

forstcapodanno-c5c62ede

Birra FORST, da sempre attenta alle tradizioni che coinvolgono il territorio e la sua sostenibilità, ha deciso di festeggiare il raccolto facendo rivivere l'antica usanza del Capodanno Birrario, in un modo unico e originale. Dal 29 settembre al 23 ottobre, infatti, a Lagundo, dove ha sede l'azienda altoatesina, sarà aperto un piccolo "temporary restaurant" dal nome FORST Pavillon. In questa suggestiva e particolare location lo chef stellato Luis Haller preparerà pietanze autunnali, tipiche dell'Alto Adige, che saranno abbinate alle specialità birrarie FORST.

La tradizione del Capodanno Birrario ha origine nel medioevo, quando l'anno finanziario, per i produttori di birra, si concludeva l'ultimo giorno di settembre. In quel momento iniziavano i festeggiamenti che volevano essere di buon auspicio per l'anno nuovo.

A questa si affianca un'altra importantissima tradizione del territorio: quella del Törggelen. La parola Törggelen deriva dal latino "Torculum" che significa torchio, in dialetto chiamata "Torggl", da qui ha preso origine il termine. In autunno famiglie e gruppi di amici compiono il rito del Törggelen, che consiste nel pranzare o cenare insieme gustando piatti locali e stagionali. Birra FORST vuole unire queste due tradizioni e ha allestito per quest'occasione il FORST Pavillon, che si trova accanto al FORST Shop.

Il piccolo ma elegante "temporary restaurant", con 46 posti a sedere, aprirà le porte dal 29 settembre al 23 ottobre. Durante questo periodo l'antica tradizione del Capodanno Birrario sarà rivissuta e il ristorante sarà affidato alle sapienti mani dello chef stellato Luis Haller, che reinterpreterà i piatti antichi in chiave moderna, abbinandovi le specialità birrarie FORST.

Per pranzare o cenare al FORST Pavillon è richiesta la prenotazione chiamando il numero 338 6208 581, oppure via mail a pavillon@forst.it.

www.forst.it