Birra Tarì all'Ein Prosit, in compagnia del samurai della cucina

chef-wicky-prian-e39f951f

Tocca ancora una volta a Birra Tarì, il giovane e già affermato birrificio artigianale di Modica, rappresentare l'intero Sud Italia ad una delle manifestazioni enogastronomiche più prestigiose in Italia, l'Ein Prosit che dal 20 ottobre si apre, con la sua 18esima edizione, in Friuli Venezia Giulia. Il birrificio siciliano ritorna ad essere protagonista dell'appuntamento che abbina presentazioni, degustazioni, incontri e convegni, tenuti dalle più note personalità del panorama giornalistico ed enogastronomico. Sarà una quattro giorni imperdibile per i cultori del gusto, che ha reso il Tarvisiano un polo attrattivo per numerosi appassionati che ogni anno giungono da tutta Italia e dalle località oltre confine, in particolare da Austria e Slovenia. Un'occasione quindi di grande visibilità per la Sicilia.

birra-trisca-tariBirra Tarì sarà presente sabato 22 e domenica 23 ottobre all'interno della "Mostra – Assaggio", momento principale del programma all'interno delle meravigliose sale del cinquecentesco Palazzo Veneziano a Malborghetto, in provincia di Udine. Nella sezione "Vigneto", dedicata alla presentazione di produzioni vinicole e birraie, ci sarà spazio dunque anche per Birra Tarì, l'unico birrificio del Sud Italia che Ein Prosit ospita per il secondo anno consecutivo. In particolare la Birra Tarì "Trisca", prodotta dall'azienda modicana e sul podio nella categoria "spezie e cereali, alta e bassa fermentazione" al concorso Birra dell'Anno 2015 di Unionbirrai, sarà posta in degustazione in abbinamento ai piatti di Corrado Assenza del Caffè Sicilia di Noto. Sarà inoltre presentata durante gli incontri di Eugenio Signoroni, curatore della Guida alle Birre d'Italia e della Guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore.

birra-tari-bonajuto-alle-fave-di-cacaoMa c'è di più. La Birra Tarì "Bonajuto" alle fave di cacao, nata in stretta collaborazione con Antica Dolceria Bonajuto di Modica, è stata selezionata per l'attesissima cena al ristorante Ilija curata da Wicky Priyan (Wicky's), il più famoso chef fusion di Milano, da molti definito il "samurai" della cucina. La "craft beer" siciliana sarà in abbinamento allo speciale miquit, biscotto morbido al cioccolato extra amaro 67%, con mousse di cioccolato fondente e perle croccanti.

Insomma sarà una vetrina di grande prestigio per la Sicilia e per il birrificio modicano, collocato sui colli del distretto barocco ibleo e nato dalla passione e dalla voglia di regalare l’emozione di un sapore autentico e semplice come solo gli ingredienti naturali, usati per produrre le birre, riescono a dare.

www.birratari.it