Dibevit Import, le birre italiane approdano al Bièrethèque Road Show

11403210-1075042955842455-8249329360512250909-n-95f2ebd4

Appuntamento dedicato alle birre del Bel Paese quello organizzato da Dibevit Import nell’ambito del Bièrethèque Road Show a Il Birbante di Cassano d’Adda in via Per Pozzo, con un menu studiato ad hoc dal team de Il Birbante e dal beer ambassador Angelo Cristiani per valorizzare al massimo i piatti della tradizione italiana, in accompagnamento la gamma al completo di birre Cervisia, tre vere eccellenze brassicole italiane. È un viaggio interessante, innovativo e sicuramente ricco di profumi e aromi quello che attende i beer lovers della zona con un menu a base di pesce, innovativo, perfetto in accompagnamento alla gamma Cervisia, una birra storica dalle origini genovesi, in grado di soddisfare un consumatore amante dei prodotti di qualità, ricercati e caratterizzanti.

11403210_1075042955842455_8249329360512250909_nCome antipasto, un’insalata di gamberi e seppie con cipolla rossa di Tropea e perline di melone, con vinaigrette alle foglie di coriandolo in abbinamento a Cervisia Ciurma, una lager a bassa fermentazione con note di cereali, frutta a polpa bianca e miele, dal gusto corposo e rotondo, gradevolmente luppolato con un delicato profumo di fiori e cereali. Il finale è di media persistenza, fresco e dissetante. Primo piatto, orecchiette di pasta fresca con salmone affumicato aromatizzato all'aneto con pomodorini e crema di peperoni grigliati in abbinamento a Cervisia Mozzo, una Ale ad alta fermentazione, dalle note evidenti di caramello, biscotto e polpa di albicocche e un sentore più leggero di miele di castagno e arachidi, con un ingresso dolce di malto e di caramella d’orzo, un fruttato leggero e un amaro che chiude il sorso armonizzando la bevuta. Per finire, filetti di triglia spinati, cotti al forno con trito di aromi mediterranei su purè di patate viola, abbinato a Cervisia Camallo, una India Pale Ale dalle delicate note erbacee di luppoli, cenni di cereale, fiori bianchi e miele d’acacia, caratterizzata, al gusto, da una dolcezza iniziale di miele d’acacia.

Evidente la luppolatura che rende il finale molto asciutto. Il gusto è abbastanza persistente e molto pulito che invoglia al secondo sorso. Il Bièrethèque Road Show è un progetto itinerante che si estende

lungo tutto lo Stivale, con degustazione di birre d’eccellenza in abbinamento ai piatti della tradizione gastronomica dei Paesi di provenienza: Usa, Belgio, Italia, Germania e Regno Unito, oltre a un focus sulle referenze gluten free. Da maggio a ottobre, in una selezione di locali aderenti al Bièrethèque Club in tutta Italia – locali che si contraddistinguono per passione e cura del prodotto, servizio ottimale e rispetto del consumatore - i beer ambassador Dibevit accompagneranno i clienti in viaggi del gusto, fatti di socialità e condivisone della passione per il mangiare e il bere bene.

Veri e propri percorsi alla scoperta della storia delle birre, dei loro Paesi e delle perfette ricette in abbinamento. Un progetto pensato per chi ama viaggiare, anche solo con la mente, e che coinvolgerà i veri intenditori di birra, ma anche chi vuole provare un’esperienza gourmand d’alto livello, diversa dalle solite. Dodici, in totale, il numero degli appuntamenti in Lombardia. A seguire, dieci tappe in altrettanti locali del circuito Bièrethèque Club in giro per l’Italia animeranno il calendario di quest’anno.

Da 20 anni Dibevit Import mette a disposizione di grossisti e locali pubblici di tutta Italia una vasta gamma di prodotti selezionatissimi del panorama birrario internazionale e gli strumenti più idonei per la loro corretta somministrazione, anche attraverso corsi specializzati. Nel portafoglio di Dibevit Import ci sono più di 100 birre, importate da diversi Paesi di tutto il mondo, oltre a 2 italiane (Birra Moretti Grand Cru e Ichnusa Speciale). Leader nell’importazione dei prodotti delle più importanti birrerie belghe e tedesche e principale partner dei prodotti di linea inglese, Dibevit Import è una società del Gruppo Hieneken Italia. Info su www.dibevit.com, www.bieretheque.com e www.beviresponsabile.it