

1. PIZZA E BIRRA. STORIA DI UN ABBINAMENTO CON ALFREDO COLANGELO, DIRETTORE COMMERCIALE DI BIRRA DEL BORGO, LUCA PEZZETTA E JACOPO DI GIAMPASQUALE, DALLA CUCINA DE L'OSTERIA DI BIRRA DEL BORGO - SABATO 13 ORE 13

Siamo nell'Italia anni Cinquanta, in pieno boom economico, i consumi di birra crescono e cresce l'interesse. Tuttavia, sarà la diffusione di una licenza speciale di vendita di prodotti alcolici a bassa gradazione a determinarne la specifica diffusione. Le pizzerie, infatti, non potevano somministrare alcolici al di sopra degli 8 gradi, in sostanza non potevano vendere vino. Così la birra prese il posto delle semplici bevande analcoliche e iniziò a essere considerata una valida alternativa all'acqua. Negli anni Sessanta la pizzeria diventerà il luogo sociale per il pasto fuori casa della famiglia media e il mangiar fuori non è più appannaggio esclusivo delle classi più abbienti. E' nato così quello che secondo molti può essere considerato il binomio perfetto, pizza e birra. Accessibile, democratica, popolare, sono tanti gli aggettivi che accomunano pizza e birra, due prodotti nati dalla stessa triade creativa: acqua, cereali e lievito. Qui a Milano Golosa ve li proponiamo in una veste più innovativa, moderna, senza dimenticare la loro natura semplice, popolare. Partiamo da un accostamento dalla semplicità apparentemente (LISA, pizza e mortadella) e andiamo via via ad aggiungere complessità mescolando profumi, stagioni, territorio, stili, tecniche di lievitazione e tipologie di fermentazione.

LISA, PIZZA E MORTADELLA

LISA è la nostra nuova lager prodotta con Grano Senatore Cappelli e Scorze d'Arancia. E' l'esempio di come l'innovazione, quella che Birra del Borgo porta avanti dal lontano 2005, possa mettersi al servizio della tradizione, di uno stile tradizionale.

PIZZA A FERMENTAZIONE SPONTANEA E BIRRA MALEDETTA (Birra del Borgo)

Nell'impasto grano e orzo spezzato. Con porchetta di sella romagnola, fonduta di gilmonte e puntarelle.

La Maledetta sperimenta una particolare miscela di lieviti, tradizionali e selvatici, per creare un nuovo ceppo specifico del territorio. E' dedicata al sigaro Modigliani e al club Maledetto Toscano.

PIZZA CON DOPPIA LIEVITAZIONE, DI BIRRA E NATURALE. FERMENTAZIONE MISTA. BIRRA KETO REPORTER (Birra del Borgo).

Impasto a lievitazione mista con ricotta al timo, insalata di porcini, emulsione di alici e tartufo bianco. La Keto Reporter è una classica Porter a cui vengono aggiunte foglie di tabacco Kentucky Toscano, quello utilizzato nella produzione dei celebri sigari nazionali. Il risultato è una birra scurissima, nera, impenetrabile, con un naso molto ricco, che offre sensazioni di tostature, tabacco, speziato e mallo di noce.

2.TRADIZIONE INNOVATIVA

TRAPIZZINO E BIRRA DEL BORGO – LUNEDI 15 ORE 14

Con la partecipazione di Alfredo Colangelo, direttore commerciale di Birra del Borgo

Che cos'è la tradizione? La tradizione è un'innovazione che diventa popolare. Pensate ai popcorn, alla maionese, al supplì, per fare un esempio di cucina tradizionale romana, e a tutte quelle pietanze diventate famose grazie all'utilizzo di nuove tecniche di lavorazione e nuove modalità di consumo. Nel trapizzino tradizione e innovazione si fondono alla perfezione. La cucina popolare romana trova il suo perfetto "contenitore" triangolare, croccante, unico. Allo stesso modo LISA, l'ultima nata di Birra del Borgo, cerca di innovare uno stile tradizionale, lo stile lager, donandogli unicità, fascino e ricercatezza. Una nuova idea di pizza con il trapizzino, della sua forma ma anche del modo di servirla e consumarla, e una nuova idea di birra italiana nel mondo con LISA, capace di emozionare con la semplicità. Ci è sembrato naturale metterli insieme. Accanto all'ultima nata, per ripercorrere la storia di Birra del Borgo iniziata a Borgorose nel lontano 2005 e cogliere l'evoluzione che ha caratterizzato il nostro percorso, assaggerete la prima brassata a Borgorose, la REALE, una delle più amate. Ispirata alle tradizionali India Pale Ale inglesi ha un profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate

**LISA DI BIRRA DEL BORGO CON TRAPIZZINO POLLO ALLA CACCIATORA
REALE DI BIRRA DEL BORGO E TRAPIZZINO CODA ALLA VACCINARA**