

Genova, giovedì 9 luglio Dialogo nel Buio ospita “A tutta birra!”

di **Redazione**

06 Luglio 2015 - 18:46



Genova. Giovedì 9 luglio Dialogo nel Buio ospita “A tutta birra!” evento organizzato in collaborazione con Innuendo all’interno del percorso multisensoriale.

Un’occasione per scoprire le eccellenze locali nella produzione di birra, mettendo alla prova i propri sensi. Come per gli Aperitivi al Buio, si vive un’esperienza che stuzzica gusto, tatto, olfatto e udito. Un invito a godere di sapori e profumi senza lasciarsi influenzare dagli stimoli visivi. Parlare col vicino senza i condizionamenti dell’immagine, dell’apparenza.

A tutta birra! offre l’opportunità di assaporare birre particolari scelte e selezionate da Sebastiano Scarcia, un romano trapiantato in Liguria con la passione per tutto ciò che riguarda l’enogastronomia, fondatore di Innuendo.

Si potrà così assaporare la bionda Bellerose, di Brasserie des Sources, con il suo aroma caratteristico di agrumi e litchi, gustando mozzarella di bufala campana Dop Mandara, brie francese Paysan Bréton, bocconcini di caprino Crottin de Chèvre.

L’aroma intenso leggermente speziato della Triple, di Maltus Faber, sarà abbinato a fontina valdostana Dop Coop. Produttori Latte e Fontina, provola affumicata calabrese S. Vincenzo, parmigiano reggiano dei produttori emiliani colpiti dal terremoto del 2012.

Elixir, di Baladin, secca e lievemente vinosa, dalle note di frutta e caramello, si accompagnerà con prosciutto cotto di Praga leggermente affumicato a legna, Speck Igg dell’Alto Adige Senfter, salsiccia lucanica cruda condita con un filo di olio extravergine di oliva.

A tutta birra! si svolge in due turni, alle ore 18.00 e alle ore 20.00. Il costo è di 20 euro e include il biglietto d'ingresso a Dialogo nel Buio (da prenotarsi in data successiva allo svolgimento dell'aperitivo).

La prenotazione è obbligatoria entro martedì 7 luglio al tel.: 010/0984510 o alla mail info@dialogonelbuio.genova.it.