

American Beer Festival



Slow Food®
Reggio Emilia

Sabato 28 Novembre

Ore 20.30

AMERICAN DREAM

Le ricette americane coi prodotti nostrani e gli stili birrai americani interpretati dagli europei

Cena degustazione - relatore: Marco Piraccini
(costo 40 euro - Soci Slow Food 38 Euro)

Tortillas di mais ottofile
con culatello di Zibello e mariola
- A.P.A. "Nogne" (Norvegia)

Pancakes di farro con mortadella IGP
- Single Hop Nelson
Souvin "Mikkeller" (Danimarca)

Hot Dog di chianina e cinta senese
- Imperial Stout "Nogne" (Norvegia)

Chili con fagioli
e vacca bianca modenese
- Hel & Verdoemenis
"De Molen" (Olanda)

Apple Pie... ma lo facciamo con le Pomm' rus
- Lost and Found "Lost Abbey" (USA)

ARROGANT PUB
Via Fattori 1/a Chiozza di Scandiano (RE)
Info e prenotazioni: tel: 338 1314307

LA CUCINA EMILIANA INCONTRA
LE BIRRE ARTIGIANALI AMERICANE

Domenica 29 Novembre

Ore 17.00

WILD WILD WEST

Un imperdibile poker di birre "selvagge"

Degustazione - relatore: Daniele Fajner
(costo 18 euro - Soci Slow Food 15 Euro;
per chi partecipa anche alla cena 12 euro)

- Jolly Pumpkin "Madrugada Obscura"

- Southern Tier "Mokah"

- Revelation Cat "Woodwork series American oak"

- Port Brewing "Older Viscosity"

Ore 20.30

COAST TO COAST

Bevendo dal Pacifico all'Atlantico
& mangiando dall'Adriatico al Tirreno

Cena degustazione - relatore: Mirco Marconi
(costo 40 euro - Soci Slow Food 38 Euro)

Carpaccio di Romagnola su mistica aromatica
con olio di Brisighella
e fiocchi di sale marino artigianale di Cervia
- A.P.A. "Smuttynose Brewing" (USA)

Doppio risotto con anguilla marinata
delle Valli di Comacchio e zucca
e filetto del salmerino del Corno alle Scale
- Doble IPA HOP 15 "Port Brewing" (USA)

Bassa e alta cottura di due maiali scuri
Cinta senese & Mora romagnola
Fagiolo di Sorana con bottarga di Orbetello
- Imperial Black Ale
"Iniquity" Southern Tier (USA)

Lo sfratto dei goym che accompagna
uno zabaione alla crème brûlée Stout
- Crème Brûlée Imperial Milk Stout
"Southern Tier" (USA - bottiglia)