

Fontaneto. Arte. Sapori ^{XX edizione}

dal 25 GIUGNO

edizione speciale ESTATE / AUTUNNO 2021



Domenica 11 luglio 2021

La Gioi gloriosa giornata de l'umani conniventi

Visita al birrificio Dr. Barbanera e laboratorio di degustazione guidata con abbinamenti birra-cibo.

Una giornata in compagnia del Dr. Barbanera, per entrare nel suo laboratorio personale e scoprire i segreti delle sue birre, oltre che degustarle in abbinamento a prodotti del territorio.



Domenica 11 luglio il birrificio Dr. Barbanera di Cavallirio ti aspetta per farti vivere un'esperienza inedita: da un lato avrai occasione di assistere a due cotte di birra, a pochi passi dal mastro birraio, seguendo le varie fasi della produzione; dall'altro potrai partecipare a un ciclo di laboratori guidati da *Daniele Bertozzi* e da *Massimo Carlotto* (entrambi Unionbirrai Beer Taster), dove ti verranno fatte degustare le birre del Dottore in abbinamento a salumi, formaggi, dolci e altri prodotti dell'Alto Piemonte.

PROGRAMMA

Ore 10.30, ritrovo presso birrificio Dr. Barbanera, in via Matteotti 20 a Cavallirio

Ore 11.00, avvio laboratori di degustazione guidata, 1° assaggio "colazione": baci di dama (Pasticceria Pezzaro di Cossato) e miele millefiori (Apiaria di Ghemme, del gruppo Pronubi)



- Apicoltori per la Biodiversità Alto Piemonte) abbinati a birra Oatmeal Stout (la maliarda Fattucchiera)

A seguire, divisione in gruppi, con visite in produzione alternate ai seguenti laboratori di degustazione guidata:

2° assaggio “salumi e formaggi”: paletta biellese (Umberto Scopel di Cossato) e primosale di capra (Fattoria Sparacia di Marano Ticino) abbinati a birra Blanche (la delicata La Fiera)

3° assaggio “salumi e formaggi”: salame d’asino (Umberto Scopel di Cossato) e toma valsesiana (La Truna di Campertogno) abbinati a birra Belgian (la biondina Mariù)

4° assaggio “salumi”: lardo (Umberto Scopel di Cossato) su pane artigianale (panificio Zoppis di Borgomanero) abbinato a birra Blanche con zenzero (l’orientale Maragià)

5° assaggio “formaggi”: blu di capra (Fattoria Sparacia di Marano Ticino) e blu di Campertogno (La Truna di Campertogno) abbinati a birra Oatmeal Stout (la maliarda Fattucchiera)

Ore 12.45 circa, “Cheap and Chic”, insalata di riso con elementi di affumicatura (Ristorante Ori Pari di Boca) abbinamento libero con birra a scelta (consigliata con birra Rauch, la Vendifumo)

A seguire, 6° assaggio “dolce”: biscotti Civarin (Pasticceria Pezzaro di Cossato) abbinato a birra Dubbel (la dolce Irma)

Ore 14.30 circa, chiusura giornata

Con la partecipazione di Paolo Mazzei di Apiaria di Ghemme, del gruppo Pronubi - Apicoltori per Biodiversità Alto Piemonte.

Ogni partecipante riceverà una bottiglia di birra da 33 cl, con etichetta personalizzata “limited edition” dedicata all’evento

PREZZO DELLA GIORNATA: euro 35.00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: entro giovedì 8 luglio sul “negoziò” del sito www.drbarbanera.it, fino ad esaurimento posti (max 30 persone, nel rispetto delle norme anti-Covid).

L’evento si terrà anche in caso di pioggia.

L’evento è organizzato dalla Pro Loco di Fontaneto, insieme al birrificio Dr. Barbanera, con la collaborazione della Confraternita degli Amici del Vino, della Condotta Slow Food delle Colline Novaresi, dell’Associazione Produttori Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto, di A.I.B. sezione di Fontaneto d’Agogna, e con il patrocinio del Comune di Fontaneto d’Agogna e di ATL Novara.