

BIRRA MILLENARIA

“La birra è la prova che Dio ci vuole felici”, ha detto Benjamin Franklin. Sarà per questo che nel Medioevo fare birra era una delle attività dei monasteri.

In quello di St. Stefanus a Ghent (Belgio), nel 1200 se ne produceva una con acqua, malto d'orzo, riso, lieviti e luppolo. Naturale al 100%, non pastorizzata, non filtrata, con grado alcolico 7% e ad alta fermentazione, la birra St. Stefanus è prodotta ancora oggi (anche se in stabilimento). E adesso è arrivata in Italia importata da Peroni.
www.st-stefanus.be



OSTERIA GENOVESE A MILANO

Tavolacci e basilico

Vecchie valigie, giocattoli antichi, sgabelli sbiancati, un lavandino dismesso, una Vespa, una ghiacciaia di legno... Poi, seduti ai tavolini, tavolacci da osteria collocati dentro e fuori, c'è posto per tutti quelli che vogliono mangiare, bere, chiacchierare e saziarsi di piatti tipici del Tigullio: focaccia al formaggio di Recco, torte tradizionali di verdure, coniglio alla ligure, pansotti al sugo di noci. Marco Bruni e Paul Lips, genovesi di origine, hanno svaligiato mercatini dell'usato e negozi di modernariato per arredare in modo originale l'ex bocciofila (ma chi vuole può ancora mettersi a giocare) di via Decembrio 33, in zona piazzale Lodi a Milano (tel. 0245487032), nei cui locali hanno aperto il ristorante U Barba (in dialetto, lo zio). Il risultato? Un ambiente davvero particolare, dove sentirsi un po' a casa, un po' in vacanza.

www.ubarba.it



SAPER ACQUISTARE

Due giorni all'università della spesa

Il momento della spesa è determinante per l'economia quotidiana. Saper acquistare è il primo passo per mangiare bene e spendere il giusto. Conoscere per non sprecare è un imperativo che deve guidare il comportamento di consumatori attenti e responsabili. Con questi presupposti il 21 e 22 ottobre, presso il Grand Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni (Mi), si svolge la manifestazione "Milano Golosa", due giorni coordinati da Davide Paolini: lezioni di Università della spesa, corsi di Officine del Gusto con laboratori di cucina, degustazioni (in foto, lo chef Alfonso Pepe), incontri con produttori.

www.milanogolosa.it

IN AGENDA

6 ottobre

Tartufi in festa

Ad Alba (Cn), via all'82ª Fiera del tartufo bianco. Ogni sabato e domenica fino al 18 novembre.
www.fieradeltartufo.org

6-7 ottobre

Cucinando si impara

A Modena "Cuochi per un giorno", festival di cucina per bambini fino a 12 anni. Si annusa, tocca, impasta, mangia... Parte del ricavato va alla ricostruzione di una scuola distrutta dal terremoto.
www.cuochiperungiorno.it

13-14 ottobre

Pomarja

A Casez (Tn), in Val di Non, festosa raccolta delle mele a cui possono partecipare tutti.
www.visitvaldinon.it