

Il birrificio Poretti svela le nuove “Angelo”

Pubblicato: Giovedì 13 Febbraio 2014



Il **Birrificio Angelo Poretti** ha scelto uno chef stellato e un'elegante location milanese – palazzo Bovara in corso Venezia – per il lancio ufficiale delle sue due nuove birre, che portano il nome proprio del fondatore dell'azienda che da **oltre 130 anni opera in Valganna**, alle porte di Varese.

Sono stati infatti i piatti preparati da **Enrico Bartolini**, giovane toscano che lavora al **"Ristorante Devero"** di Cavenago Brianza, ad accompagnare la cena di **presentazione della "Selezione Angelo"** creata dal birrificio per completare la propria gamma ed entrare così, con una produzione limitata, in un segmento alto di mercato come dimostra anche il formato scelto per le bottiglie, quello da 0.75 litri.

Due come detto i prodotti, **una pale ale (chiara) e una brown ale (scura)** che guardano dichiaratamente alla **tradizione brassicola inglese**, non per caso. «Angelo Poretti nella sua vita ha viaggiato molto e ha portato nelle sue birre le esperienze fatte nei paesi del centro Europa – Boemia, Germania, Austria ndr – le cui tipologie compongono da sempre la nostra gamma di prodotti» ha detto



Alberto Frausin, attuale Ceo di Carlsberg Italia.

«Però siamo

certi che, se avesse potuto raggiungere la Gran Bretagna avrebbe apprezzato anche le birre tipiche di quella zona. Abbiamo quindi **compiuto noi il viaggio di Angelo**, per mettere a punto due prodotti che portano il suo nome e che rendono omaggio a una delle nazioni più importanti nel campo birrario».

Alle birre, e all'allestimento – realizzato attraverso pannelli interattivi ma anche a **cimeli della tradizione** (tra cui alcuni antichi registri dell'azienda – si è quindi aggiunta la **cena preparata da Bartolini**, due stelle Michelin, che ha scelto piatti in abbinamento con le "Angelo". Pale Ale usata per accompagnare il manzo battuto alla birra, brown ale servita insieme al primo (risotto alla rape rosse e salsa gorgonzola) e al secondo (guancia croccante con salsa delicata alla senape). Chiusura dedicata alla soffice crema bruciata con mirtilli ghiacciati, ciliege e meringhe, un classico dello chef nato a Pescia ma da tempo trapiantato per lavoro in Lombardia.

Per approfondire le birre "Angelo" vi rimandiamo **all'articolo sul nostro blog *Malto Gradimento* (CLICCA QUI)**, in cui Flavio Boero – colui che ha contribuito a crearle – svela alcuni segreti e gli ingredienti chiave. Nel pezzo **anche le schede tecniche e la nostra impressione** dopo la degustazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it