

Un corso che unisce birra e alta cucina

Pubblicato: Giovedì 15 Settembre 2016



Il progresso della cultura della birra ha mostrato come questo prodotto debba essere considerato in maniera ben diversa da un tempo, in cui era solo un “dissetante poco alcolico”: **oggi può diventare ingrediente in ricette d’Alta Cucina**, o accompagnamento sorprendente ai prodotti dell’eccellenza Made in Italy.

A spiegare come fare arriva un corso originale organizzato da Tigros in collaborazione con **Poretti**, e con l’ausilio di esperti della cucina d’autore: **gli chef di ALMA**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La collaborazione tra Alma, dal 2004 il primo centro di formazione a livello internazionale dell’ospitalità Italiana che ha sede nella splendida Reggia di Colorno a Parma, e lo storico birrificio Angelo Poretti ha portato innanzitutto alla realizzazione di un ricettario, che vuole testimoniare come la birra abbia ormai un ruolo sempre più interessante in abbinamento ai grandi prodotti dell’eccellenza italiana e ai più raffinati piatti d’autore.

Ma subito dopo si è concretizzata in un corso di due ore nei ristoranti buongusto di Tigros: il loro titolo è “**La birra in cucina**”, si svolge dalle 17 alle 19 e viene replicato in **tre date: il 22 settembre a Solbiate Arno, il 24 settembre a Busto Arsizio e il 25 settembre a Buguggiate**.

Il corso è gratuito ma è necessario iscriversi: le iscrizioni sono riservate ai possessori tigros card e si effettuano al sito www.tigros.it, oppure al numero verde 800905033. **Sono ancora disponibili alcuni**

posti.

Ai partecipanti verrà riservata anche una **degustazione di birre Poretti** e verrà consegnato anche il **ricettario**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it