

## Alla ricerca della birra perfetta per i piatti dell'autunno

**Pubblicato:** Venerdì 19 Ottobre 2018



Tre giorni per degustare **birre particolari, speciali**, per qualcuno anche totalmente **inedite**. E per chi avrà anche fame, tre giorni per **partecipare a una sfida**: accompagnare alle **birre** (e non al vino!) alcuni **piatti autunnali** della nostra tradizione gastronomica quali i risotti, il brasato d'asino e addirittura la *cassoeula*.

Tra **venerdì 19 e domenica 21 ottobre**, torna in città il **Varese Beer Festival**, manifestazione che ha visto la luce lo scorso maggio con una prima edizione “generalista” e che viene riproposta in questo fine settimana con un **tema speciale**, quello appunto delle **birre e dei sapori d'autunno**. Il tutto all'area feste di via Vigevano – nei pressi delle rotatorie della Sp1 alla **Schiranna** – grazie all'organizzazione della cooperativa Mondovisione (la stessa che ha creato il Brianza Beer Festival) in collaborazione con **Malto Gradimento**, il blog di VareseNews che si occupa di birra.

Appassionati, curiosi e gourmet avranno a disposizione ben nove stand – otto condotti da birrifici italiani, uno curato da **“Unibirra”** con alcune proposte di sidri e birre a fermentazione spontanea – per un totale di **oltre sessanta diverse birre**. Gli **stili** scelti saranno soprattutto quelli che **più si abbinano con l'autunno** e i piatti preparati dalle cucine (dove opererà anche lo staff del “Barbaresco” di Legnano): in particolare ci saranno **birre di origine belga e britannica**, ma non mancherà una gamma completa per soddisfare tutti i palati. **Alcune saranno all'esordio** sul mercato in un grande festival come la *koelsch* di Orso Verde (Orsch) o la *imperial pils* di 50&50 (Saphir).



I birrifici artigianali presenti sono sia radicati nella zona (**50&50** di Varese, **Orso Verde** di Busto, **Extraomnes** di Marnate) sia lombardi (**Tasso Alcolico** di Legnano, **DuLac** di Galbiate, Birrificio **Italiano** di Limido Comasco), sia provenienti da altre regioni (**Maltus Faber** di Genova, **Croce di Malto** di Trecate).

Oltre alla proposta birraria e a quella enogastronomica, il Varese Beer Festival metterà a disposizione dei partecipanti **un'area relax**, un'area **giochi** per i bambini, alcuni **appuntamenti musicali** (il chitarrista Fabio Sirna al venerdì, il dj set al sabato) e un mercatino con prodotti tipici. Tornando al mondo della birra invece, domenica dalle 12 e per tutto il pomeriggio ci sarà una “cotta pubblica” condotta dal birraio di Orso Verde, Cesare Gualdoni, mentre nelle tre serate del festival il blog Malto Gradimento metterà a disposizione un servizio di *personal beer hunting* per consigliare a la birra giusta ai meno esperti.

L'ingresso al festival è **gratuito**; per bere si può acquistare il **VBF Starter Pack** (bicchiere del festival, brochure, prima consumazione); la birra si pagherà con gli appositi **gettoni** venduti alla cassa.

**Venerdì e sabato** il festival sarà aperto tra le **18 e le 2** mentre **domenica** l'orario andrà dalle **11,45 alle 22,30**.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it