

Il festival

I segreti della birra finiscono in piazza E in libreria



La birra? «Pane liquido», come veniva definita nel Medioevo. Una bevanda che ha origini remote, dall'antico Egitto (i faraoni avevano un apposito sommelier a corte) agli inebrianti banchetti stile Asterix dei Galli, dai monasteri-birrifici dell'anno Mille alla più recente (ma famosissima) Oktoberfest. Il manuale della birra di Giuseppe Vaccarini (Hoepli) è un viaggio tra bottiglie e pinte, storia e leggende che si sofferma anche sul

presente illustrando le nuove proposte e consigliando i giusti abbinamenti, proprio come avviene tra piatti e vini. Riflettori puntati, poi, sul mondo delle birre artigianali da oggi fino a domenica 13 settembre, in occasione di «Fermentazioni» (nella foto), il festival che si svolgerà alle Officine Farneto di Roma. Di scena, in questa terza edizione, oltre 30 produttori italiani che accoglieranno il pubblico con le proprie specialità. E poi i

momenti didattici: dai corsi di degustazione alle dimostrazioni di birrificazione casalinga, dai laboratori per bambini ai pomeriggi musicali. Senza dimenticare il cibo — gli abbinamenti con salumi e formaggi dei presidi laziali Slow Food — e i progetti artistici come la mostra del fotografo gourmet Bob Noto (www.fermentazioni.it).

Isabella Fantigrossi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Carpaccio di gamberoni con rocoto

La crema di peperoncino si trova al supermercato oppure online



INGREDIENTI (per 4 tapas)

- 12 gamberoni crudi
- 1/2 pompelmo
- 1 arancia
- 1 clementina
- 2 limoni verdi
- 1/4 di mazzetto di coriandolo
- 1 cucchiaino di crema di peperoncino rocoto (peperoncino peruviano) oppure di crema di peperoncini asiatici (si trovano al supermercato oppure online)
- qb olio evo
- qb fleur de sel

PREPARAZIONE

1 Scongellate i gamberoni e privateli del carapace.

Barfly



di **Marco Cremonesi**

La rivincita del gin si celebra a Milano con due giorni di degustazioni

Alla fine è tutto lì: il gin è facile, ricco di sapori e sfumature, ma per berlo (moderatamente!) non è necessario essere ricchi. Fino a pochi anni fa era soltanto quella cosa che si