

Comunicato stampa

In Fonderia a caccia di “bionde”... bavaresi!

Serefondenti cucina musica teatro e magia... in Fonderia 13 ottobre 2011

“O'zapft is!”, traduzione. “è spillata!”. Con questa frase in dialetto bavarese, un po' misteriosa anche per chi sa il tedesco, il sindaco di Monaco apre ogni anno l'Oktoberfest, la più grande festa popolare del mondo che quest'anno ha superato i due secoli di vita.

Per ricreare l'atmosfera sotto la Madonnina il **13 ottobre** la **Fonderia Napoleonica** organizza una serata dedicata alla cultura e alle tradizioni della Baviera da sempre collegate alla gioia di vivere e alla festa della birra. Con ottime “bionde” da gustare nei boccali e i tipici sapori dello speck “foresta nera”, gli spatzele agli spinaci, i vassoi di wuster e crauti con salsa di senape e rafano, la braciola affumicata e le cosce di pollo alla birra, non senza l'immancabile strudel di mele.

Le birre sono garantite grazie alla preziosa collaborazione con **Forst** che fornirà la sua meravigliosa “chiara” di produzione italiana, creata secondo i rigorosi dettami teutonici. Sarà un piacere sorseggiarla, ascoltando le dritte di un mastro birraio che insegnerà ai presenti tutti (o quasi) i suoi segreti, a cominciare dall'arte della spillatura perfetta, da eseguire in tre tempi, per arrivare a riempire il bicchiere con un magnifico cappello di schiuma bianca compatta.

D'altra parte con materie prime di altissima qualità - l'orzo, i fiori femminili del luppolo direttamente provenienti dalle campagne della Baviera e della Boemia insieme all'acqua purissima delle sorgenti vicino all'azienda - non può che nascere una “birra eccezionale” perfettamente limpida, equilibrata e digeribile, pronta per essere imbottigliata.

La serata sarà allietata dall'atmosfera festosa tipica della musica popolare tedesca...
Non mancare!

Ogni giovedì dalle ore 19.30 alle ore 23.30

Costo per serata (cena e spettacolo): 35 euro a persona

Per chi lo desidera durante la serata ci sarà l'occasione di assistere alla visita guidata della parte museale della Fonderia accompagnati dal proprietario o dalla curatrice del museo. Ma... meglio affrettarsi a prenotare, perché - per ragioni di conservazione - sarà possibile solo per una cinquantina di persone per sera.

Organizzazione a cura di Catering Fulvietto

Fonderia Napoleonica Eugenia

Via Thaon di Revel 21, 20159 Milano

www.fonderianapoleonica.it

Per info e prenotazioni

cell. 393 0552272

newsletter@fonderianapoleonica.it

Ufficio stampa

Valeria Zanoni

cell. 393 0552272

valeriaz@fastwebnet.it