

L'evento. La manifestazione proseguirà fino al 13 con proposte da tutto il mondo

Il festival della birra in Fiera oltre 200 varietà artigianali

■ E nel weekend alla Casa del pane WineLove, degustazioni di buon vino e gelato

Marco Trabucchi
milano@epolis.milano.it

■ Scegli tra vino e birra e ti dirò chi sei. Sappiamo tutti che la cultura vinicola è considerata alla stregua di una religione, con riti e accolite che considerano il nettare di bacco dono divino. Sul fronte opposto anche la birra ha ovviamente il suo peso; non si spiegherebbe altrimenti il boom dei birrificatori casalinghi, detti anche homebrewers.

MILANO soddisfa entrambi gli amanti, del vino e della birra (attenzione a chiamarla solo bionda), con un lungo weekend all'insegna di due manifestazioni ad alto tasso alcolico. Si può scegliere di trascorrere una serata (o anche un'intera giornata) al Milano Beer Festival presso FieraMilanoCity (da oggi



► In Fiera oltre duecento varietà di birra

fino al 13 maggio dalle 17 alle 2, domani dalle 11 alle 2 e dopodomani dalle 11 alle 24, con ingresso a 3 euro) che porta all'ombra della Madonnina le migliori birre artigianali del mondo (oltre 200) e garantite dall'Associazione degustatori

birra. Un appuntamento imperdibile per gli amanti della bevanda più diffusa al mondo con le proposte più inusuali provenienti dai continenti, da degustare rigorosamente alla spina e da abbinare con formaggio nostrano oppure una

lager proveniente dalla valle del Rajasthan con pollo Tandoori o l'originale Kebab turco, oltre all'immancabile Wurstel con crauti bavarese. All'ingresso si prende un bicchiere serigrafato in cauzione a 2 euro che si può anche comprare. All'uscita è allestito un BeerShop dove poter acquistare le birre che si sono degustate durante la visita. Durante la manifestazione si potrà improvvisare una partita a tennis da tavolo, freccette, calcio balilla e ascoltare musica dal vivo. Un'altra manifestazione si contrappone invece per intenti e protagonisti. Quando pensate ad un dolce da abbinare ad un buon bicchiere di vino vi viene in mente il cioccolato? E invece al WineLove si scopre un abbinamento insolito che pare riscuotere grande successo tra chef e pasticceri, quello tra vino e gelato. L'evento si svolge sabato e domenica alla Casa del Pane presso il Casello Ovest di Porta Venezia. Qui Giuseppe Vaccarini, miglior sommelier del mondo 1978, propone raffinate e inedite degustazioni. Da non perdere. ■

Donne e lavoro

La signora della liquirizia premiata alla Triennale

■ La Grande dame italiana 2007 è Pina Amarelli, che ieri alla Triennale ha ricevuto il premio Veuve Clicquot, per l'impegno nella salvaguardia della tradizione in azienda e il lavoro di valorizzazione delle imprese familiari. E lei in un'azienda a conduzione familiare ci è nata, dato che la Amarelli Liquirizia sas, di cui oggi è presidente, è stata fondata nel 1781, specializzandosi nella produzione di liquirizia per i comparti dolciario, farmaceutico ed erboristico. Un'azienda, con sede a Rossano, in provincia di Cosenza, che conta 35 dipendenti e che ha chiuso il 2006 con un fatturato di circa 5 milioni di euro (derivanti per il 30% dall'export), e che quest'anno prevede un incremento del 5%. Magari grazie anche all'ultimo prodotto che ha recentemente lanciato sul mercato: sale aromatizzato alla liquirizia, che si appresta a conquistare i buongustai così come è accaduto con la pasta alla liquirizia. La premiazione è stata preceduta da un convegno sulle pari opportunità nel lavoro. ■ f.e.