

IVG

La cucina ligure sposa la Foresta Nera: a Pietra tornano “I Birrai di Offenburg”

di **Redazione**

23 Agosto 2015 - 14:58



Pietra Ligure. Nel bosco di Ranzi, sulla collina di Pietra, dal 27 al 29 agosto tornano “I Birrai di Offenburg”, il gemellaggio enogastronomico tra la bionda Birra e il rosso Nostraliano, tra i prodotti tipici della Foresta Nera e le specialità della Cucina Ligure, alcune delle quali, per l’occasione, rivisitate in chiave tedesca.

I prodotti tedeschi, inclusa la birra, arrivano direttamente da Offenburg, cittadina del sud della Germania gemellata dal 2007 con Pietra Ligure. Un piacevole incontro tra gusti, sapori e profumi di due cultura culinarie diverse, a volte opposte, ma in ugual misura straordinarie.

E allora tra le altre cose, si potrà scegliere tra i Wurstel (alla piastra o bolliti e accompagnati dagli immancabili crauti) e il coniglio alla Ligure, il Fleishkase (insaccato morbido tagliato a fette e scottato sulla griglia) e le Trofie pesto patate e fagiolini, tra gli Affettati e i Formaggi della Foresta Nera e i Ravioli fritti e la Panizza, tra lo Steak

(gustosissima carne di maiale) e lo stinco al forno, il Risotto alla Birra e i Tagliolini caserecci speck e radicchio, tra la Kasekuchen (torta dolce a base di formaggio) e le Frittelle di mele.

La regina della festa sarà naturalmente la Birra, spillata in bicchieri rigorosamente di vetro, di forma diversa a seconda del tipo di birra scelto: la bionda Export piacevole e facile da bere, la Pils dal colore dorato e dal gusto amaro oppure la torbida Weiss ottenuta dal frumento e dal piacevole aroma fruttato.

Per rendere l'ambiente ancor più festaiolo è prevista la copertura della zona tavoli con una tensostruttura di oltre 600 metri quadrati.

La manifestazione anche quest'anno verrà impreziosita dalla rassegna Musica in Movimento con concerti live a partire dalle ore 22.30 di alcune tra le band più affermate band del panorama nazionale: Giovedì 27/8 dalla Sicilia arriveranno i TINTURIA, venerdì 28/8 dal Salento i CRIFIU, mentre Sabato 29/8 si esibiranno i FIGLI DI MADRE IGNOTA con i loro indemoniati ritmi balcanici.

Rock, Folk, Elettronica, Reaggae, Ska, al di là del genere una "buridda" di suoni, melodie, parole, strumenti tutti con una marcata identità territoriale, ma che parlano il linguaggio universale della buona musica, intesa, non solo come divertimento, ma anche come veicolo per diffondere cultura e tradizione. Musica che si muove insomma, che viaggia e che fa viaggiare, che arriva anche da lontano ma capace di avvicinare.

Prima e dopo il concerto sono previsti altri momenti musicali: dalle 20 alle 22 in mezzo ai tavoli suoneranno complessi di musica popolare e folk (27/8 Uke Swing, 28/8 Urìbà, 29/8 Zazà). Alle 22 in apertura alle band ci sarà una sessione live in acustico di giovani cantautori (27/8 Davide Geddo, 28/8 Ni.Co, 29/8 Lorènzo Hugolini) mentre, venerdì 28 e sabato 29, chiuderà la serata il divertente Dj set di Lorènzo Hugolini.

A contorno della serata è previsto il Mercatino dell'artigianato di eccellenza di Artigianalmente. Sarà attivo anche in questa occasione il servizio di cassa web, per ordinare i piatti su ranzi.it e evitare così la coda alle casse.