

Birra Amarcord protagonista d'eccezione al Festival della Cucina Italiana

Rimini, 22 settembre 2016 – Al Festival della Cucina Italiana non può di certo mancare la birra tra le proposte wine&food provenienti da tutta la Penisola, la Scuola di sfoglia a cura delle Mariette artusiane e le degustazioni guidate insieme a grandi “palati” del vino. **Ed ecco allora che la Birra Amarcord diventa ospite e protagonista d'eccezione di questa 16° edizione in programma da venerdì 23 a domenica 25 settembre a Cesenatico.**

In occasione di quello che può essere definito uno dei più rilevanti appuntamenti enogastronomici italiani, la **Birra Amarcord** sposterà le proposte culinarie di otto grandi Chef: **Massimiliano Mascia**, 2 stelle al San Domenico di Imola, **Giuseppe Aversa** 1 stella del Buco di Sorrento, **Riccardo Agostini** 1 stella del Piastrino di Pennabilli, **Gregorio Grippo** 1 stella della Buca di Cesenatico, **Enrico Croatti** 1 stella del Dolomieu di Madonna di Campiglio, **Alberto Faccani** 1 stella del Magnolia di Cesenatico, **Maurizio Urso** della Terrazza sul Mare di Siracusa, **Simone Ciccotti** dell'Antica Trattoria San Lorenzo di Perugia, e il Maestro di tanti famosi Chef italiani, **Enrico Cosentino**, l'inventore degli Scialatielli, pasta che lui proporrà personalmente con una ricetta ricca di sapore.

Il **birrificio Amarcord** rappresenta una delle realtà di maggior successo nel vitale mondo della birra italiana. Nobili di nascita, intriganti e raffinate di professione, le birre firmate Amarcord racchiudono, a partire dal nome, tutto il sapore della Romagna.

Se il noto film di Federico Fellini, **Amarcord** descrive in maniera realistica il mosaico di vite che abitavano la sua Romagna, il birrificio quel mosaico di vite e sapori lo ha racchiuso tutto nelle sue bottiglie.

A rendere la Riserva Speciale ancora più speciale ci ha pensato un fortunato incontro: **quello tra la poesia di Tonino Guerra e il genio birrario di Garrett Oliver, deus ex machina della rinomata Brooklyn Brewery di New York.** Lieviti di Champagne e una lunga maturazione, una selezione di malti d'orzo e luppoli, miele d'acacia e millefiori, visciole e prugnone, frutti tipici del territorio, sono gli ingredienti che fanno grande questa birra.

È stato infatti grazie al contributo poetico e visionario di Tonino Guerra, anima romagnola espressa in poesia e sceneggiatura, che è nata Birra Amarcord Riserva Speciale, una birra che ripropone l'anima colorata, vibrante e solare della terra da cui proviene, anche nel colore, lontano dagli “standard” giallo, rosso o nero, più vicino a quello di un albicocca, arricchito da riflessi rosati. A nobilitarla l'uso di lieviti di Champagne che la rendono un abbinamento interessante sia per la cucina della tradizione che per quella più creativa.

L'appuntamento con il Festival della Cucina Italiana, la Birra Amarcord e gli 8 Chef stellati ospiti di questa 16° edizione è per venerdì 23 settembre dalle ore 17.00 alle 24.00, sabato 24 e domenica 25 dalle ore 12.00 alle 24.00.

BIRRA AMARCORD

La storia di Birra Amarcord nasce a Rimini grazie alla passione di alcuni giovani amici per la birra di qualità. Dato il rapido successo di pubblico e di critica, si decide di aprire nel 2009 un moderno impianto di produzione nel cuore degli appennini in prossimità di una sorgente d'acqua ideale per produrre ottima birra.

La linea classica firmata Amarcord comprende quattro specialità tutte legate all'iconografia felliniana e in omaggio alla città natale del grande regista, Rimini: Gradisca, Midòna, Volpina e Tabachéra. A queste si aggiungono le birre AMA e la Riserva Speciale.

IL FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il Festival della Cucina Italiana giunto alla 16ª edizione è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti che raccoglie il meglio del cibo e del vino.

Una delle sue caratteristiche è l'essere itinerante: negli anni scorsi si è svolto nella città del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, all'Isola d'Elba, a Londra, a Piobbico, a San Benedetto del Tronto, a San Patrignano, a Rimini, a Bologna. Il Festival, fin dalla sua nascita ha sempre attirato l'attenzione di pubblico, televisioni e giornalisti, e dei più importanti Chef italiani, cantine eccellenti, buyers esteri.