

E' il birrificio Maltus Faber l'oggetto della visita guidata dell'11 giugno organizzata da Eolo Allegrì.

Accompagnati da Fausto Marengo, il Faber, e Massimo Versaci, il Maltus, che ringraziamo per l'accoglienza, la disponibilità e le interessanti spiegazioni è stato potuto apprezzare sia le diverse qualità di birra artigianale sia i criteri di abbinamento delle varie birre ai vari piatti spiegati con passione da Massimo.

I visitatori hanno potuto assaggiare qualche bevanda accompagnata con della focaccia gentilmente offerta dai nostri ospiti. Fausto ha anche illustrato le varie fasi di preparazione della birra.

A, dimenticavo: in genovese luppolo, componente essenziale della birra, si traduce: reverdixe.



Qui sotto una foto esplicativa dei vari ingredienti della birra: luppolo e il malto più o meno tostato.



I "Martedì in Compagna" continuano ad avere successo e dobbiamo ringraziare Franco Bampi che li cura magistralmente. Grande attenzione ai temi ed ai valenti relatori di questo primo trimestre. Ricordo che tutti gli incontri sono riportati ed evidenziati sul nostro sito Internet. Ho piacere di citare alcuni titoli per dare esempio della variegata opportunità che le conferenze ai martedì ci danno da: "un'imperatrice in incognito: "Sissi" a Genova, 1893" a "Guardando Genova che cambia musica" oppure "l'area del Porto Antico a venticinque anni dall'EXPO, storia di una trasformazione urbana riuscita" e "Il restauro ed il mobile genovese". Esorto ad andare ai "Martedì" per una oretta e mezza di cultura divertente!

