

Beer & Barbecue!

Mercoledì 15 Luglio si terrà un'imperdibile serata in compagnia di **Giacomo Guizzardi** e **Alberto Corelli** dell'**Accademia dei Signori del Barbecue!**

Presso A Scuola di Gusto, in via Cesare Gnudi 5, apprenderemo i segreti e le tecniche di una corretta cottura al barbecue e degusteremo tutti i piatti in abbinamento alla **Birre Bad Brewer!**

I docenti:

Alberto Corelli, classe 1998, frequenta la Scuola Alberghiera Martini di Montecatini Terme ed è attualmente in stage al San Domenico di Imola.

Giacomo Guizzardi, classe 1994, frequenta Ingegneria all'Università di Bologna e ha la passione del Barbecue.

I due ragazzi si conoscono proprio attorno un barbecue, alcuni anni fa, a casa di Tonino Guerra, a Pennabilli. Ai fornelli i loro papà Gianni Guizzardi (Accademia dei Signori del Barbecue) e Igles Corelli (ristorante Atman).

Le ricette:

- Salatini al barbecue
- Sliders con salsa BBQ
- Pulled Pork in wrap di lattuga
- Bruschette di melanzane e formaggio
- Ananas grigliato

Le birre:

Durante la serata conosceremo meglio le birre BAD BREWER, una nuova label "designed in Italy" ma prodotta in Europa. Queste birre di tendenza sono frutto di una filosofia birraia che mette in primo piano le conoscenze di famosi mastri birrai italiani che portano le loro materie prime e le loro ricette all'interno di impianti di produzione tecnologicamente avanzata. Una filosofia nomade che porta ad una commistione tra la periferia, dove vivono i bad brewers, e la città, dove si trovano i grandi birrifici internazionali. Il risultato è una birra eccellente, giovane, una grande birra da bere, una street beer che si sposa perfettamente con i piatti che Giacomo e Alberto ci prepareranno!

Il costo del corso/serata è di 40€ ma, se scrivete un'email a info@badbrewer.com potrete beneficiare di uno sconto di 10€ ☐

Per informazioni ed iscrizioni: A Scuola di Gusto www.iscombo.it

Iscom Bologna - Via Cesare Gnudi 5 (B0) - Tel. 051.4155711 - Email:

ascuoladigusto@iscombo.it