

## BIRRA CAJUN ALTURA

Birra Cajun altura: 8,5% BELGIAN STRONG ALE.

Altura, l'esplosione dei profumi. L'Altura svetta sulle altre. Viene da un altro mondo. Elegante e feroce come una pantera, esige rispetto. Ricavata da una classica ricetta belga, presenta nota agrumate dovute all'uso di buccia di arancia amara, ammorbidita con zucchero candito, e profumi di campo per l'infusione di spezie come il coriandolo. Schiuma persistente di color panna. Forte, di grande bevibilità nonostante la sua alta gradazione. [www.birracajun.it]

## BIRRA CAJUN PORTALE

La Birra Cajun Portale ha una gradazione di 5,5% ed è una Ale in stile Porter dal colore ebano, dal corpo moderato, non cremoso e dal sapore asciutto. Predominano note di caffè tostato, liquirizia e piccole punte di fruttato.

I facchini del porto di Londra (porters) avevano bisogno a metà giornata di una birra vigorosa ma non pesante, a basso costo, ma di buon carattere. Soltanto una miscela di tre birre diverse (Beer, Ale e Two Penny) riusciva a fondere qualità così lontane. Nel 1722, il mastro birraio Ralph Harwood ebbe l'idea di miscelare le tre birre in botte invece di spillarle una dopo l'altra in ogni bicchiere. Era nato uno stile nuovo. Il birrifico toscano cajun ha colto da questa ricetta l'ispirazione per sviluppare una propria e personalissima porter. [www.birracajun.it]



## ASSOCIAZIONE CULTURALE

I BIRRANTI

in collaborazione con  
LA PINTA MEDICEA

PRESENTANO

“DI BIRRA E FRATTAQLIE”

28 OTTOBRE 2009 h. 20.30

CENA DI DEGUSTAZIONE

presso

IL MAGAZZINO

Piazza della Passera, 2/3



PER INFORMAZIONI

[info@ibirranti.com](mailto:info@ibirranti.com)

[www.ibirranti.com](http://www.ibirranti.com)

<http://www.myspace.com/ibirranti>

[www.pintamedicea.it](http://www.pintamedicea.it)





## MENU' - GLI ABBINAMENTI

### ANTIPASTO

Insalata di trippa bianca

Birra: Birra Cajun Lom

### PRIMO

Chitarra del Trippaio

(ragù di lampredotto con spaghetti fatti in casa)

Birra: Birra Cajun Altura

### SECONDO

Lampredotto bollito

Birra: Birra Cajun Portale

## MENU' - LE BIRRE

### BIRRA CAJUN LOM

Birra Cajun Lom: 6% Speciale al Marrone. Birra che celebra un marrone della zona di Marradi, molto rinomato. L'aroma di castagna non è invasivo, permette di cogliere note di malto. Al palato, la castagna è invece presente, unita a sensazioni di caramello e affumicato. Il finale lascia la bocca pulita senza cadere nel tranello della stucchevolezza. [Guida alle Birre d'Italia 2009, Slow Food]

Lom, la forza del marrone. Il nostro orgoglio. La nostra prima birra. Il malto d'orzo incontra un prodotto tipico straordinario: il "Marron Buono" di Marradi. Disponibile tutto l'anno, salvo esaurimento scorte, è fatta con marroni congelati che essicchiamo e tostiamo manualmente. Note fruttate che ricordano fragola e albicocca, retrogusto con leggera tostatura dovuta alla cottura del marrone sulla fiamma viva.

L'uomo, la luce. Qui si dice Lom per entrambi. I lom a merz sono i fuochi accesi nei campi l'ultima notte di febbraio, quando l'uomo aiuta il sole a sorgere. È un rito primordiale che i nostri contadini celebrano sa sempre. Sono loro a prendersi cura dell'albero che dà un frutto straordinario: il pregiato Marron Buono di Marradi, apprezzato in tutta Europa fin dal Medioevo per il suo sapore unico. Ieri come oggi, Lom è questo mondo, questa gente, questa terra. [www.birracajun.it]

IL MAGAZZINO

piazza della Passera 2/3 firenze