



**2-3-4 7-8-9-10
DICEMBRE 2022**

**CARRARAFIERE, MARINA DI CARRARA
TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 ALLE 24:00
DOMENICA 4 APERTURA ANCHE A PRANZO (ore 12-15)**

Comunicato stampa

Il Menù della Festa

Presentato il menù ufficiale della nuova edizione invernale della Carrara Bier Fest Winter, che dopo tre anni di sosta forzata a causa della pandemia Covid-19 e dell'evento calamitoso dello scorso agosto vuole rappresentare la ripartenza in grande stile di un evento che da oltre 40 anni allietta i nostri concittadini e non solo.

La caratteristica principale della Festa, che ne ha sempre determinato nel corso degli anni il grande successo di pubblico, è rappresentata dalle specialità gastronomiche preparate, cucinate e somministrate in puro stile bavarese e tirolese. L'edizione invernale di Carrara Bier Fest Winter non solo mantiene questa caratteristica, ma offrirà un menù ancora più ricco e variegato in grado di soddisfare tutti i palati.

Regina incontrastata della Festa continuerà ad essere ovviamente la birra, proveniente direttamente dallo storico birrificio Nordbräu di Ingolstadt, attivo fin dal 1963. Il gruppo Nordbräu è un'impresa di proprietà familiare con al vertice oggi la Signora Eva Wittmann-Ott, rappresentante di una dinastia, quella dei Wittmann, al comando dell'azienda da prima di metà Ottocento.

Anche per la nuova edizione invernale della Festa saranno proposte le tre tradizionali varianti di Birra, la Bionda, la Scura e la Weiss .

La Nordbräu Bionda è un vero classico, una birra piena e a bassa fermentazione con un finissimo aroma di luppolo, apprezzata in tutte le occasioni; giallo dorata, leggermente luppolata e particolarmente delicata, questi sono i tratti distintivi di questa birra.

La Nordbräu Weissbier è diventata una bevanda cult ben oltre la Baviera. La storia legata a questa birra risale a tempi antichi, poiché il grano doveva essere assicurato per l'alimentazione della popolazione, la produzione di birra di frumento era consentita solo a nord del Danubio fino al XVIII secolo. Il birrificio Oberhaunstadt acquisito poi dalla famiglia Wittman produce questa birra speciale di grano da secoli.

La Nordbrau Dunkel è la birra scura prodotta dal birrificio di Ingolstadt. Il colore scuro della birra esiste da molto prima del colore chiaro che è oggi così popolare e non è in alcun modo inferiore al suo collega biondo. Non ottiene il suo colore scuro dal mosto originale, come spesso si presume. Piuttosto, dipende dall'intensità del colore del malto utilizzato; quest'ultimo può infatti assumere colori diversi durante il processo di fermentazione a seconda della quantità utilizzata.

Le birre bionda e scura saranno servite nei tradizionali boccali in vetro da 1 litro e da mezzo litro, mentre per la birra weiss saranno utilizzati i bicchieri tipo calice che ne mantengono attiva la fermentazione anche durante la bevuta. Tutti i boccali e i calici saranno continuamente lavati e igienizzati in apposita macchina anch'essa proveniente dal birrificio Nordbrau.



**2-3-4 7-8-9-10
DICEMBRE 2022**

**CARRARAFIERE, MARINA DI CARRARA
TUTTI I GIORNI DALLE 18:00 ALLE 24:00
DOMENICA 4 APERTURA ANCHE A PRANZO (ore 12-15)**

Per quanto riguarda i boccali e i calici, gli organizzatori ricordano che devono essere restituiti alla birreria (anche per poter ritirare la relativa cauzione) perché è assolutamente vietato portarli fuori dalla Festa.

Tra le specialità gastronomiche ci saranno importanti novità.

Per la prima volta nella storia della Festa sarà servito un primo piatto, gli **Spätzle**, gustosi gnocchetti di spinaci con prosciutto e panna.

Accanto allo stinco di maiale (ricavato da una delle parti più gustose del maiale, marinato e insaporito da specifici aromi, con una cottura piuttosto lunga in appositi grill per ottenere una bella crosta croccante), che è sempre stato il cibo più richiesto della festa, saranno anche proposti il pollo alla griglia e la Wiener Schnitzel (la tipica cotoletta viennese impanata e fritta), che sono altri piatti particolarmente richiesti nelle feste della birra tedesche, in particolare alla mitica Oktoberfest di Monaco di Baviera. Sarà poi completamente rinnovata l'offerta dei wurstel con due diverse tipologie - Bratwurst e Weisswurst- costituite da differenti carni di manzo, di maiale e di vitello, che sicuramente saranno in grado di soddisfare le esigenze degli amanti di questa specialità tipicamente tedesca.

Ovviamente non mancheranno il formaggio Emmentaler, i crauti, l'insalata di patate e le patatine fritte, il tutto accompagnato dal "Bretzel" il tipico pane bavarese a forma di anello con le estremità annodate e la crosta dorata.

Novità infine anche per quanto riguarda i dolci: al classico "strudel" quest'anno sarà aggiunta la "linzertorte", una crostata di pasta frolla alle nocciole, aromatizzata con cannella e chiodi di garofano e farcita con confettura di ribes rosso.

Insomma, una festa proprio per tutti i gusti!!!!