

La birra ferrarese fa bella mostra di sé al master di Chef to Chef

Nello stand dell'archibirrario Feggi si è notato anche l'ex presidente del Consiglio Romano Prodi

Nella prestigiosa cornice di Villa Guastavillani, sede della Bologna Business School, si è svolta la festa per la conclusione del Master in Scienza dell'Alimentazione, nella serata del 1 luglio. Più di 1200 i partecipanti all'evento organizzato da Chef to Chef, l'associazione che vede riuniti i 52 chef stellati dell'Emilia-Romagna,



che sono rappresentati ai vertici da Massimo Bottura, 1° chef al mondo con la sua Osteria Francescana e da Massimo Spigaroli di Corte Pallavicina a Polesine Parmense.

Gli chef stellati, compresi i ferraresi Maria Grazia Soncini ed Adalberto Migliari, si sono avvicendati in cooking show molto seguiti ed i produttori regionali di eccellenza sono stati tutti coinvolti in quella che è una grande festa della cultura gastronomica targata Emilia-Romagna, ma che vede studenti da tutto il mondo, tra cui gli Stati Uniti, la Cina, la Corea del Sud, oltre che studenti europei ed italiani di tutte le regioni.

C'era anche Pier Luigi Feggi, l'archibirraio ferrarese di Birra dei Diamanti, parte attiva della manifestazione con le proprie birre artigianali, che ha presentato in anteprima la nuova creazione birraria. Si tratta di una white Ipa, birra bionda rosata, per la quale è stato utilizzato il mandarino autoctono di Rossano, costa ionica calabra e tre luppoli provenienti dalla west cost americana e dalla Nuova Zelanda, quest'ultima giudicata la nuova frontiera dei luppoli emergenti.

Molto affollata la postazione di Birra dei Diamanti, tra cui è stato notato un Romano Prodi incuriosito della "Lady Wave" appena uscita dai tini di maturazione e molto apprezzata. La birra vuole in qualche modo rendere omaggio al mondo del surf da onda italiano: "Surf Your Dream" è il motto della birra.

<http://www.estense.com/?p=558486>

