

Incontri a tema al Club Tiribillò

Author : BrandedQ

Date : 7 novembre 2014



La ricca tradizione alimentare del Piemonte, fra tipicità storiche e “nuovi classici”: come la birra artigianale, che proprio qui ha visto, a metà anni Novanta, uno dei luoghi di nascita (l’altro “epicentro” è stata la Lombardia) del movimento della microproduzione italiana. **“Una Piccola Francia in Italia”** è il titolo della serata che va in scena **giovedì prossimo, 13 novembre, nelle sale del Club culturale “Tiribillò legato col filo”**, in via Del Tiro a Segno, 22 (traversa di viale delle Cascine).

L’appuntamento – frutto di una collaborazione tra il locale organizzatore e il **Gruppo di degustazione “Puro Malto”**, anch’esso di Pisa e attivo da anni nella promozione del “buon bere” – vedrà alcuni piatti tipici della “terra dei Savoia” abbinati appunto a quattro birre regionali, tutte appartenenti alla gamma di “Montegioco”, marchio tra i più quotati attualmente, a livello nazionale e internazionale, grazie all’abilità del suo fondatore e titolare, Riccardo Franzosi, già vincitore, nel 2012, del titolo di birraio dell’anno. Questa la scaletta della serata, che avrà inizio alle 21.

Quella di giovedì è la nuova tappa di un percorso di “incontri a tema” al quale il Club Tiribillò ha dato inizio da tempo e che a questo punto può dirsi solidamente avviato. Oltre agli appuntamenti a carattere gastronomico (con serate di degustazione e abbinamento tra la cucina del locale e le bottiglie di affermati brand enologici o brassicoli), il circolo in via del Tiro a Segno organizza anche giornate incentrate attorno ad argomenti d’interesse non esclusivamente legati alla tavola.

Ad esempio – recependo una tendenza in grandissima voga negli Stati Uniti e in via d’estensione anche in Europa – la data di **domenica prossima, 9 novembre**, sarà dedicata allo svolgimento di “laboratori teorico-pratici” per l’apprendimento di varie tecniche di lavoro al filo (uncinetto, uncinetto tunisino e forcella), con cui divertirsi a realizzare borse, accessori vari (porta-spiccioli, astucci, tracolle), bigiotteria e altro ancora.

L’iniziativa, progettata di concerto con l’associazione **“Bagni Crea”** e **“Lola La Merceria”** (entrambe di San Giuliano), si articolerà in due fasce orarie: la prima dalle 10 alle 12.30 e la seconda dalle 15 alle 17.30; tra l’una e l’altra, una sosta con pranzo conviviale. La quota d’adesione (50 euro) dà la possibilità di seguire due laboratori e di partecipare al pranzo; a disposizione infine anche uno spazio d’animazione per i bambini (info e prenotazioni sempre ai recapiti 335-7783485 o tiribillolegatocolfilo1@gmail.com)

Ma non in questi “rami” si esaurisce l’attività del Tiribillò. Il Club – aperto nel pomeriggio e a cena, nei giorni feriali, e fin dall’orario del pranzo nei festivi - mette a disposizione le proprie strutture e la propria cucina (“specializzata” in primis nella preparazione di piatti delle tradizioni salentine e toscane, senza per questo escludere le altre scuole regionali, italiane e internazionali), per esigenze varie e diverse: pranzi di lavoro, cene in famiglia o con gli amici, accoglienza a trecentosessanta gradi per piccole o grandi feste di cerimonia.

In particolare, **Cristina e Vittorio De Santis** (e con loro tutto lo staff) offrono il loro “Birthday Service”: i compleanni al Tiribillò, con formula “elastica” (dal semplice utilizzo di sale e giardino, fino alla preparazione di catering e “rinfreschi personalizzati”), pensata per andare incontro a qualsiasi tipo di esigenza. E i prezzi sono “amichevoli” anche quelli: il servizio è destinato, con profilo “veri low cost” a tutti gli affiliati Acsi, con la possibilità di effettuare il tesseramento direttamente al locale.

Tornando alla serata gastronomica di giovedì 13, *“Una ‘Piccola Francia’ in Italia”*, dedicata al Piemonte, alla sua cucina e alle sue birre artigianali, un particolare rilievo merita essere dedicato alla scelta, appunto, del birrifico “ospite” con i suoi prodotti: “Montegioco”. Un marchio che prende nome dall’omonimo paese della Val Grue, a pochi chilometri da Tortona (provincia di Alessandria), antica terra di confine con Liguria, Lombardia ed Emilia Romagna.

Nato nel 2005, lo stabilimento brassicolo ha il suo “inventore” (l’impianto è stato realizzato all’interno di quello che era un vecchio magazzino), il suo titolare e il suo “motore” nella persona di Riccardo Franzosi. Un brewer di talento che, dopo aver coltivato la sua passione per “chiare, ambrate & scure” come semplice hobby, ha deciso poi di trasformare questa passione in un vero e proprio lavoro. Suo marchio di fabbrica è il forte legame con il territorio dei Colli Tortonesi: che si concretizza in etichette come “Quarta Runa” (preparata con l’utilizzo della rinomata Pesca di Volpedo), “Garbagnina” (tra gli ingredienti la ciliegia Bella di Garbagna, presidio Slow Food), e la Tibir (beer-champagne all’uva Timorasso).

Questa, per concludere, una breve descrizione delle birre in assaggio al Tiribillò nel corso della serata di giovedì 13.

Rat Weizen: dorata da 5,5 gradi, in stile Hefeweizen, contrassegnata dai profumi classici della tipologia (banana e chiodo di garofano), nonché da un gusto di timbro dolce-acidulo.

Rurale: ambrata da 5,8 gradi, in stile Special Best Bitter, dagli aromi articolati (frutta, biscotto, caramello, sentori erbacei, pepati e agrumati) e dal gusto amaricante.

Tentatripel: dorata intensa da 8.5 gradi, in stile Tripel, con bouquet vigoroso (melassa, radici, frutta stramatura) e bocca dolce-amaricante.

Bran: scura anch’essa da 8,5 gradi, in stile Scotch Ale, provvista di un olfatto perentorio e tostato (caffè, tabacco, liquirizia), oltre che di un palato caldo e avvolgente, in cui emergono note di cacao e caramello scuro.

Con questi calici e con i piatti della propria cucina, il “Tiribillò” vi aspetta giovedì 13 novembre, per celebrare insieme le tradizioni del “Piemonte a tavola”.