CENA TERZO CONVEGNO SIPG

Sabato 10 dicembre ore 21.00

Sabato 10 dicembre, dalle ore 21.00 vi attende un appuntamento da non perdere, un momento di "condivisione dei sensi", viaggiando attraverso le proposte culinarie e la musica.

Situato in una cornice affascinante, come quella di Cortile degli Eremiti, **Spillo** è un microbirrificio che propone una selezione delle migliori birre artigianali accompagnate da piatti della tradizione, interpretati dallo chef Francesco Scarpulla. Si **cenerà** per la gioia del palato**,** si **ascolterà musica** per la delizia dell'udito e si **danzerà** per la felicità dei muscoli e della pelle…

Il Menu prevede:

- Crostoni con mousse di tonno e mandorle tostate
- Crostoni con mousse di mozzarella, acciughe e pistacchi
- Bruschette con humus tajin (crema di ceci)
- Panelle e crocchè

- Caponata
- Fish & chips (calamari e patate)
- Sformato di broccoli in tegame
- Busiati freschi alla norma
- Involtini di spatola all'arancia
- Misticanza con mele e noci
- Cannoli siciliani
- Gratin di mele

Il tutto verrà accompagnato dalle seguenti birre (in alternativa c'è la possibilità di scegliere del buon vino).

1) Blanche de Namur : birra belga caratterizzata da parti equivalenti
di malto tostato e frumento non tostato, oltre ad una piccola quantità di avena; il

risultato è una birra chiara, quasi bianca, molto fresca e beverina, di 5 gradi, ideale per un inizio pasto, delicatamente speziata secondo lo stile " blanche" con arancia amara delle Antille, coriandolo e cumino.

2) Rothaus pils, claussica birra bionda di 5,5 gradi, di stile pils di origine ceca, ma reinterpretata alla tedesca da un antico birrificio immerso nella foresta nera, seguendo rigidamente l'editto della purezza, quindi senza aggiunta alcuna al di fuori dei quattro ingredienti base: acqua, malto, luppolo e lievito. La caratteristica della Rothaus è il suo peculiare retrogusto erbaceo e la sua pulizia e secchezza che ne fa la classica birra a tutto pasto.

3) Schneider weisse, classica birra tedesca caratterizzata da frumento maltato e dalla presenza di un particolare lievito che le da un delicato aroma di fiori di garofano; il sapore è decisamente fruttato, con un tipico sentore di banana. Anche questa è una birra leggera da 5,4 gradi che si accompagna a piatti dai sapori forti e d alle fritture.

4) Mc Chouffe, una robusta scotch ale da 8,5 gradi, di colore rosso vivo, con aggiunta di miele, bacche, spezie ed erbe medicinali: sentori di frutta secca e frutti di bosco in una birra ideale d'inverno, morbida e calda e avvolgente, con un finale robusto e caramellato. é un'elegante alternativa all'amaro.

A ciascun partecipante verrà donato un bicchiere da degustazione con porta bicchiere, recanti il logo di Spillo e della manifestazione.

Costo per ciascun partecipante: € 40

Location: SPILLO Cortile degli Eremiti, Palermo

Per info e iscrizioni:
e-mail: congresso2011@sipg.it
tel. 3420358761

Se vuoi partecipare, manda entro e non oltre il 30 novembre 2011 un bonifico a:
Società Italiana Psicoterapia Gestalt SIPG
IBAN: IT 47 S 02008 17102 000300797964
CAUSALE: COGNOME NOME CENA CONVEGNO 2011
IMPORTO: 40 Euro pro-capite