Una serata speciale con Pilsner Urquell

64-pilsner-boccale-di-birra-7c073203

La birra Pilsner Urquell sarà protagonista di una serata davvero speciale all'insegna del buon cibo e della buona musica. Un incontro di tre “eccellenze”, nel tempio milanese del gusto, Eataly Smeraldo, che vedrà sul palco tre chef dei JeunesRestaurateurs d'Europe, il musicista Omar Pedrini e la prima chiara al mondo, nella versione non filtrata e non pastorizzata.

Eataly Smeraldo a Milano diventerà il palcoscenico dove, giovedì 21 gennaio dalle ore 19.30, Pilsner Urquell accompagnerà lo chef Marco Stabile, del ristorante Ora d'Aria di Firenze e presidente dei JRE – JeunesRestaurateurs d'Europe, insieme ai colleghi Enrico Gerli del ristorante I Castagni di Vigevano (PV), Luca Collami del ristorante Capo Santa Chiaradi Genova e al musicista Omar Pedrini, in un cooking show davvero originale.

Pilsner Urquell - Invito-EatalyQuesto appuntamento, aperto al pubblico,nasce per festeggiare un’occasione divenuta un must per gli appassionati e non solo: l’arrivo, dalla fabbrica di Pilsen, delle botti di legno da 25 litri di Pilsner Urquellnon filtrata e non pastorizzata. Botti realizzate a mano da artigiani locali, nel medesimo e unico luogo in cui viene prodotta, da oltre 170 anni, la Pilsner Urquell.

Il cantante e musicista Omar Pedrini condurrà la serata e si esibirà accompagnando gli chef Stabile, Gerli e Collami durante un cooking show “interattivo” dal palco di Eataly Smeraldo. A moderare il tutto ci sarà inveceLuca Beretta, Business Unit Director di Pilsner Urquell, che racconterà la storia di questa birra unica. Un vero e proprio show di musica, alta cucina e autenticità per celebrare l'arrivo della Pilsner Urquell non filtrata e non pastorizzata che verrà servita in maniera scenografica con la solenne apertura della botte, alla maniera ceca, per il brindisi finale.

L'occasione è particolarmente interessante perchè questa birra "craft" si può degustare solo nelle cantine della fabbrica di Pilsen. Il pubblico avrà la possibilità di assaggiare gratuitamente la preziosa birra non filtrata e non pastorizzata in una delle sale messe a disposizione da Eataly Smeraldo fino ad esaurimento delle botti! Chi volesse apprezzare la creazione degli chef Stabile, Gerli e Collami solo per quella sera potrà trovare il piatto in vendita nei ristorantini di Eataly, in abbinamento alla Pilsner

Urquell alla spina o in bottiglia.

L’appuntamento del 21 gennaio non rimarrà però ad appannaggio degli ospiti della tappa milanese. Il tour invernale infatti attraverserà l'Italia da nord a sud, per l’intera settimana, portando un “sorso” di Boemia nel Belpaese.

Di seguito gli altri appuntamenti:

Mercoledì 20 gennaio
Ore 21.00 | La Belle Alliance, Milano
Ore 22.30 | Magafurla, Milano

Giovedì 21 gennaio
Ore 19.00 | Cantine Risso, Torino
Ore 22.00 | Baladin, Milano
Ore 22.30 | Shamrock, Roma

Venerdì 22 gennaio
Ore 14.00 | Timossi, Genova
Ore 18.30 | Braumeister, Firenze
Ore 20.30 | Birreria San Marco, Pietrasanta (LU)
Ore 21.00 | Pils Pub, Milano
Ore 21.30 | Tango&Chet, Calvisano (BS)
Ore 22.00 | Mr. Brown, Modena

Sabato 23 gennaio
Ore 19.30 | Vanilia, Bologna

http://pilsnerurquell.com