

A Milano la birra va all'Università

Un'Università per imparare le professioni della birra e un ristorante che costruisce i menù intorno alle birre artigianali

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

A Lambrate nasce l'Università della Birra

Volete sviluppare passione e cultura birraria per avviare o far crescere un business? Benvenuti **all'Università della Birra**. Che ovviamente poteva nascere solo a Milano. Nel **quartiere Lambrate** la vocazione birraria del nostro Paese, sempre più evidente, si esprime in un **polo organizzato di oltre 1000 metri quadrati**, aule attrezzate e spazi per favorire non solo la didattica e lo studio, ma anche la condivisione di idee, esperienze e conoscenze.



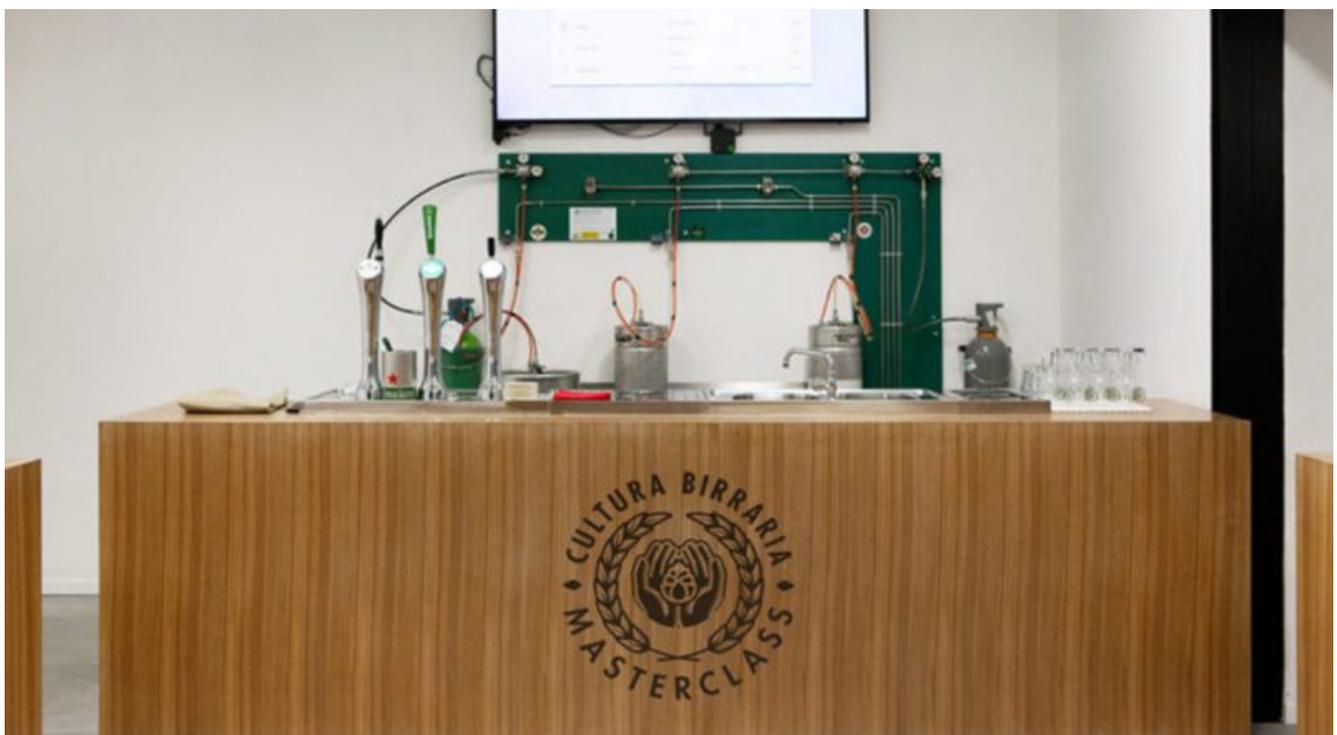
In un ex complesso industriale che comprende parte dello stabilimento di una storica tipografia completamente recuperato, l'Università della Birra vuole divulgare competenze di alto livello per gli operatori del settore e stimolare concrete opportunità di business per il mondo della produzione e della distribuzione.



I percorsi di studio alternano lezioni teoriche in aula a sessioni pratiche in laboratori attrezzati. Senza dimenticare che la collaborazione con **Acer**, azienda leader dell'Information Consumer Technology, attraverso l'applicazione "**Dall'orzo al bicchiere**", permette di partecipare in modo immersivo a tutta la fase produttiva.



Il polo di formazione professionale, promosso da **Heineken Italia**, rappresenta un'ulteriore leva di sviluppo per Milano, per la Lombardia e per l'intero Paese.



INFO

Università della Birra, via dei Canzi 19, Milano,
www.universitadellabirra.it

Il Meneghino, dove la birra è di casa

E poiché la birra è perfetta per sviluppare la convivialità, ecco nascere ristoranti che propongono la carta del menù centrata sulla birra artigianale. Ne scegliamo uno.



Meneghino (nome perfetto per la sua milanesità), è insieme un locale, una linea di birre artigianali (completate da innovativi **cocktail birrari** e diverse variazioni di gin tonic) e una proposta gastronomica, rielaborata a inizio 2019 grazie alla consulenza di **Federica Solera**, cuoca per vocazione e forte dell'esperienza sul campo.



Nato qualche anno fa nel quartiere di piazza Guardi, il locale oggi é in mano a **Marco Bergamaschi** (creatore delle birre e location manager nel mondo del cinema) e **Luca Pirola** (gestore del locale e video maker), affiancati dallo staff di sala e cucina.



Un'impronta meneghina, dunque, sia nell'arredo, con immagini e grafica ispirata all'immaginario popolare della "Vecchia Milano", fatta di artigiani, piccole botteghe, quartieri

operai ed eleganti caffè letterari, sia nell'accoglienza, sia nella proposta gastronomica.



Le birre del Meneghino sono un must: disponibili **alla spina e in bottiglia**, hanno in comune la matrice filosofica di Marco, per cui la birra è un prodotto semplice, quotidiano, conviviale, che nasce per essere bevuto e goduto, non per stupire.



Novità assoluta, invece, sono i **cocktail birrari**, nati da una vera ricerca che unisce spezie, succhi naturali e spiriti alcolici ai sapori unici, luppolati e maltati delle birre Meneghino. Un locale full day, con le colazioni fin dalla prima mattina, il pranzo, l'aperitivo serale e l'offerta di piatti più elaborati la sera.



Il menu spazia dai classici taglieri di salumi e formaggi selezionati, ai piatti stagionali a quelli speciali. Non poteva mancare la michetta in diverse versioni e la slèppa de pan, il sandwich. Il tutto con un'ispirazione profondamente milanese, compresa l'aringa ripescata dalla tradizione di Milano, città di commercio e scambi culturali.



INFO

Il Meneghino, via Pietro da Cortona 13, ang. Piazza Guardi,
Milano