

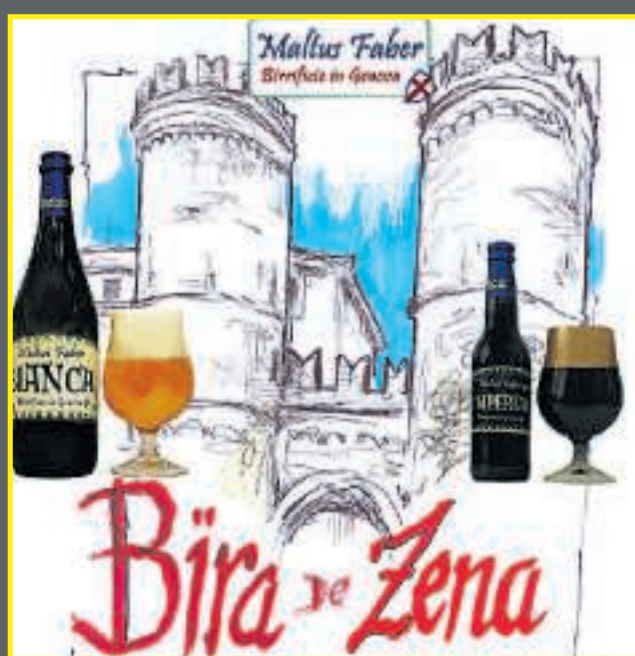
**BOURGUIGNONNE DI CARNE E DI PESCE,
FONDUTA, RACLETTE, PIERRADE E BAGNA CAUDA**

All' O'Connor
Restaurant
di Genova Quarto

**O' CONNOR
RESTAURANT**

Via Schiaffino, 34
Quarto
Tel. 010/376.38.60
Tel. 347/32.37.208

APERTO DAL MARTEDÌ
ALLA DOMENICA
DALLE 19.30 ALLE ORE 01.00



**Bere un birra belga sulla scogliera. Si può fare.
In un locale storico, che si divide tra pinte, stinchi e grigliate.
A Genova Nervi**



**Passeggiata Garibaldi 3 - 16167 NERVI-Genova
Tel. 010.321564**

BEER Beer8 SHOP

Un mondo di BIRRE

Beer8 - beer shop
Galleria Mazzini 5/r
Genova
Telefono 010-2923043

Beer8 - beer shop
Via San Vincenzo 131/r
mail: info@beer8.it

NASCE IL MOBI MOVIMENTO BIRRARIO ITALIANO A TUTELA DEL CONSUMATORE**La nuova frontiera: abbinamento tra birra e cibi di qualità**

Lorenzo Dabove, in arte Kuaska è unanimemente considerato il massimo esperto italiano di birra belga, noto in campo internazionale per il suo impegno nel promuovere il lambic tradizionale e la birra artigianale del nostro paese. Ma è soprattutto uno dei promotori e prossimo responsabile culturale del Progetto MoBi, Movimento Birrario Italiano, neonata associazione che si prefigge di favorire un approccio alla birra di qualità più consapevole e responsabile.

Lorenzo Dabove, con quali prerogative è nato il MoBi?

Il nostro è un movimento che vuole tutelare e rappresentare le esigenze del consumatore italiano di birra, ma anche promuoverne la produzione casalinga (**homebrewing**), favorire

Uno dei protagonisti è Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, massimo esperto italiano nel promuovere il lambic tradizionale

la crescita di degustatori consapevoli, stimolare la creazione di realtà associative locali, organizzare rassegne, seminari, convegni, concorsi, corsi, sviluppare un'attività editoriale con periodici e testi specialistici.

Aumenta in Italia la produzione di birra artigianale. Come lo spiega?

Oggi in Italia sono circa 250 i birrifici artigianali, con una produzione di 120-140.000 ettolitri annui. La parola magica è qualità. La nostra birra è fra le prime al mondo, tanto che Michael Jackson, omonimo del cantante americano, che trent'anni fa

in un suo libro aveva dedicato all'Italia solo tre righe, nell'ultimo, pubblicato nel 2007 anno della sua scomparsa, ci ha dedicato ben sei pagine, più di Francia, Olanda, Austria.

Allora, di che qualità sono le birre italiane?

Interpretiamo gli stili classici con grande originalità e in più creiamo birre nuove, con ingredienti particolari come castagne, farro, frutta, e birre legate al mondo del vino. Prerogative del made in Italy che piacciono molto in America, dove riscontriamo un successo strepitoso, ma anche in paesi europei

produttori di birra. Naturalmente non tutto è oro. Ed è per questo che vogliamo tutelare il consumatore.

Nei ristoranti di tendenza oltre alla carta dei vini, è presente anche la carta delle birre. Non più il solo consumo canonico con la pizza?

E' la nuova frontiera. Il nostro è il paese del buon cibo ed era dunque ovvio che una volta approfondite le conoscenze sulla birra, ci fosse questo matrimonio. Abbinamenti tra cibo e birra e della cucina alla birra vedrà, nel giro di pochi anni, l'Italia come principale protagonista.

Per saperne di più sono consultabili alcuni siti internet:

- www.movimentobirra.it
- www.microbirrifici.org
- www.kuaska.it

BIRRE ARTIGIANALI, REALIZZATE CON CURA DA "MALTUS FABER"**La nuova strategia del bere bene**

Birra artigianale di qualità, non pastorizzata né filtrata e quindi ancora "viva", è quella che da quasi un anno viene prodotta da **Maltus Faber** - via Fegino 3 - Genova, indirizzo storico per la birra nel capoluogo ligure, che ospitava all'inizio del '900 la storica Fabbrica di Birra Cervisia. Una passione coltivata per anni da Massimo Versaci e Fausto Marengo, prima di diventare idea imprenditoriale. Al centro del loro progetto, il prodotto, quindi la birra, viva, genuina e sana, realizzata con cura, scegliendo le migliori miscele di malti e luppoli, senza addizionamento di spezie. Sono partiti subito col piede giusto, i due amici e oggi soci titolari del micro birrifico, che hanno disegnato e progettato un layout esclusivo per l'impianto produttivo che può essere riferimento anche per birrifici di nuova apertura o in fase di ampliamento produttivo. E

Da "O' Connor Pub" cucina di montagna e le migliori etichette belghe, inglesi e italiane

da questo impianto unico, nel primo anno di attività, sono stati prodotti 36 mila litri di birra declinata in diverse specialità: birre "base" (Bianca, Blonde, Ambrata), birre "speciali" (Brune, Triple Blonde), birre "stagionali" (In Primis, Birra di Natale), birre "da meditazione" (Extra Brune, Imperial) tutte esclusivamente in bottiglia di 75 cl. Ed è stato subito un successo per le birre Maltus Faber, alcune delle quali già premiate, come l'Ambrata, massimo punteggio della Guida Slowfood alle birre d'Italia riconosciuta come "birra di assoluto valore", o la Extra Bune, terza classificata a Birra dell'Anno 2008 categoria birre ad alta gradazione

Le birre Maltus Faber si possono trovare in ristoran-

ti, pizzerie, pub, enoteche, beershop, bar, circoli. Ma su appuntamento è possibile fare nello stabilimento, visite guidate e degustazioni. Atmosfera intima e raccolta, molto anglosassone, è quella che si può trovare da **O' Connor Restaurant Pub** in Via Schiaffino 34, Genova Quarto, dove le birre, come in ogni pub che si rispetti, sono state scelte tra le migliori etichette belghe, inglesi, ma soprattutto artigianali italiane. La cucina è anche il punto di forza di questo locale, che sceglie la qualità e l'originalità dei piatti, molti dei quali a base di birra, anche per i filetti di fassone o di angus argentini. Ma il locale propone soprattutto cucina di montagna. Qui infatti si può assaggiare la bourguignonne

con olio, burro, vino, brodo e addirittura con la birra. A rinforzare il celebre piatto di carne adesso ci sono anche la raclette (portata tipica svizzero-francese a base di fette di formaggio fuse), la fonduta valdostana (crema di formaggio in cui intingere crostini), e la bagna cauda (piatto piemontese, a base di verdure). Per consumare al tavolo questi piatti prelibati è stata preparata una saletta con circa 30 posti: meglio prenotare.

Nel resto del locale (circa 130 posti) si beve e si mangia in modo sfizioso grazie a primi, secondi e dolci che cambiano settimanalmente e che seguono i frutti di stagione. Le portate sono disponibili fino a tardi. Al pub si organizzano anche appuntamenti culturali; il prossimo, lunedì 18 lezione sulle birre inglesi tenuta da Kuaska.

Aperto a cena dalle 19,30 alle 2. Chiuso il lunedì.



Siamo l'unico pub con la cella frigorifera per le nostre birre alla spina ed il miscelatore di carbo azoto che arriva dall'Inghilterra

Le nostre birre alla spina:
PILSNER URQUELL
BLANCHE DE NAMUR
RULLES
EIHENSTEPHANER HEFE
MC CHOUFFE
PIETRA
HOUBLON CHOUFFE
GOLDEN PRIDE
GORDON FINEST GOLD
OYSTER

ed ancora 20 marchi di Rum e 250 etichette di birra:
DELIRIUM
HY
CHIMAY
CHANTION
IVANHOE
DRACO
RUNA BIANCA
HOBGOBLIN THOMAS
HARDY'S ALE
BJORNE BEER ACHELSE
KLUIS

e tanta, tanta simpatia e calore.



VIA BOLZANO 23/R - 16166 GENOVA - Tel: 010 3200437
E-mail: info@irishpubgenova.com Lun-sab 19.00-3.00. Chiuso domenica

Il fondo

**BIRRERIA
PANINOTECA
COCKTAILBAR**

IL FONDO - LARGO DEI MILLE, 4 RECCO (GE)
(+39) 0185 721 305 - WWW.ILFONDOPUB.IT