



Cena in jAZZ COL Mercato Contadino dei Castelli Romani

Albano Laziale - via Mole 32

Zen
er



Circolo Culturale

Cucina Bio, Vegan e Vegetarian

CENA IN... JAZZ

Vibes Jazz Quartet

Riccardo Calcari Vibrafono
Fabio Calcari Flicorno e Tromba
Tiziano Bartolucci Basso
Massimo Santandrea Batteria

Sabato 18 Maggio h. 20.00

Cena e Musica Live

con degustazioni di Birre artigianali e formaggi
guidata da **PAOLO MAZZOLA** e **MARCELLO PAU**

**IL MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI,
MOVIMENTO BIRRA CASTELLI ROMANI E BEERBACCIONE**

Il Centro Italia incontra la Sicilia del Sud con i Formaggi di capra
dell'Azienda Benacquista di Campoli Appennino e dell'Azienda Agricola Montalbo
di Campobello di Licata, Birre Artigianali di Turan e Birrificio Castelli Romani

DEGUSTAZIONI E CENA CON PRODOTTI DEL
MERCATO CONTADINO E MUSICA € 25



INFO E PRENOTAZIONI :

06.93260093

345.6344217



Cena in Jazz locandina

Movimento Birra Castelli Romani ed il Beer Shop di Albano Laziale "Il beerbaccione continuano il tour di primavera: "I Mastri birrai incontrano i produttori del Mercato Contadino". Siamo alla 3° tappa del viaggio attraverso i migliori microbirrifici artigianali e le migliori aziende dell'agricoltura contadina, per accostare le birre di qualità al buon cibo di eroici piccoli produttori che con il loro silenzioso lavoro combattono il

monopolio dell'agroindustria e della grande distribuzione organizzata.

L' iniziativa ha registrato inaspettati entusiasmi di partecipazione ed è tutto esaurito il giorno della recente anteprima clandestina (così sarebbe dovuto essere!) del Birrificio Castelli Romani.

Sabato 18 maggio alle ore 20 Cena in...Jazz al Circolo culturale ZERO ZEN ad Albano Via Mole, 32 con musica live del Vibes Jazz Quartet (Riccardo Calcari al Vibrafono, Fabio Calcari al flicorno e tromba, Tiziano Bartolucci al basso e Massimo Santandrea alla batteria).

Il jazz condirà l'imperdibile degustazione guidata di birre artigianali e formaggi a cura di Paolo Mazzola e Marcello Pau (il Beerbaccione).

Birre Turan di Bagnaia (VT):

Fugace Bitter Ale

La Zia Ale Kolsch

Ultrasonica Belgian ale

Birrificio Castelli Romani

Pig Floyd American Pale Ale

Per l'abbinamento con i formaggi di capra, degustazione a doppio binario, il Lazio incontra il Sud della Sicilia: la Marzolina fresca e stagionata di Campoli Appennino dell'Azienda agricola Benacquista e l'Azienda Agricola Montalbo di Campobello di Licata (AG) con i formaggi a pasta morbida di capra girgentana, la Robiola e il Fiorito. Pane e focaccia di Veroli, Forno Franco Sanità.

Spaghetti di zucchine (Raw Food) con limone e zenzero

Anelli siciliani primavera (pesto mandorle basilico e pomodoro)

Insalata di campo con i cedri

Gratin di patate e cipolline al forno

Fragole e torta al cioccolato.

E naturalmente del buon vino biologico per chi, nonostante il nostro movimento birra, amasse il dio Bacco più della Dea Cerere,

Degustazioni e cena con i prodotti del Mercato Contadino Castelli Romani

Euro 25

E' gradita la prenotazione

06.93260093 345.6344217

[Read More](#)
