

• Ca' Vecchia •

BEERSTROT

Il gusto in fermento

QUESTO DOCUMENTO HA lo scopo di fornire le informazioni necessarie, a blogger e giornalisti, per scrivere di Cà Vecchia Beerstrot.

Dati essenziali del progetto:

Nome: Cà Vecchia Beerstrot

Location: un'intera collina nelle splendida regione delle Marche in via Centofinestre 20 - 60024 Filottrano AN

Fondatori: Giulia Mazza, Andrea Tagliazucchi, Giovanni Attilio. Dal 2005 serviamo piadine ai newyorkesi in due locali in Midtown Manhattan. Ora facciamo il viaggio a ritroso

La filosofia: amiamo la birra artigianale e il buon cibo. Per questo serviamo ottima birra artigianale, italiana e estera, e ottimi hamburger agli Italiani e a tutti coloro che verranno a visitarci. partiamo da materie prime fresche non congelate e dove possibile locali. Portiamo il cibo che amiamo da New York in Italia con qualche piccolo cambiamento per renderlo eccezionale per i palati italiani.

Il menù: i nostri piatti preferiti sono gli **hamburger**, con pane fatto in casa, le **costine** in salsa bbq, le **chicken wings** in salsa buffalo. I contorni sono patate fritte tagliate a mano da noi e servite con la buccia, patate arrosto e verdure rigorosamente solo quelle di stagione. Serviamo anche una pasta fatta in casa che cambia a seconda degli ingredienti di stagione disponibili. Abbiamo due dolci, rigorosamente fatti in casa, decisamente buoni. Un birramisù fatto con birra stout: delicato e ne mangeresti a tonnellate; una Cheesecake stile New York fatta con birra IPA: spessa, molto cremosa, sublime.

Il bere: offriamo solo birre artigianali. 4 alla spina che a breve diventeranno 8, tutte di microbirrifici italiani, e ad oggi abbiamo circa 30 diverse bottiglie di birre artigianali da tutto il mondo. Qui il link per tutte le birre: <http://beerstrot.it/menu#birra>

Il divertimento: stiamo preparando un calendario di eventi live: concerti, feste con birra e hamburger e un po' di serate con dj set per scatenarci un po' fra le splendide colline filottranesi.

La storia e la passione: il primo maggio 2015, in cima alla collina in via Centofinestre 20, ha inaugurato Cà vecchia Beerstrot, un locale antico nei muri ma moderno nella filosofia. Giovanni Attilio, Andrea Tagliazucchi e Giulia Mazza ne sono i fondatori. Dopo 10 anni passati a servire piadine ai niuiorchesi nei tre locali aperti a Manhattan, hanno deciso di tornare in Italia e portare un po' di America nelle Marche.

La proposta gastronomica è incentrata sul re indiscusso della tradizione americana: l'hamburger! Il pane fragrante è fatto da noi così come la carne di prima qualità di manzo e agnello è macinata nella nostra cucina.

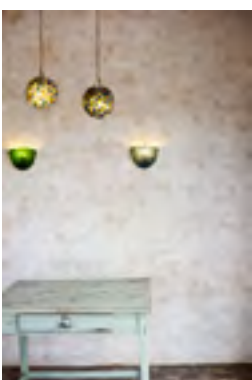
Ci siamo dotati di un macinacarne refrigerato in modo che la carne non si annerisca, conservando gli aromi e il suo aspetto salubre. Altri due piatti di stampo yankee stanno riscuotendo grande successo: le mefistofeliche alette di pollo immerse nella piccante salsa buffalo e le lussuose costine di maiale in salsa barbecue. La cottura a bassa temperatura per alcune ore le rende succose e tenerissime mentre la ricetta segreta alla base della salsa le rende uniche. Tra gli antipasti, decisamente più italiani, val la pena menzionare i peperoncini jalapenos ripieni di formaggio avvolti nella pancetta: per gli amanti del piccante, una vera libidine. I dolci che al momento stanno facendo salire il tasso glicemico della nostra clientela sono la New York Cheesecake, per chi ama i gusti decisi e il birramisù, preparato con una birra stout che lo rende irresistibilmente vellutato.

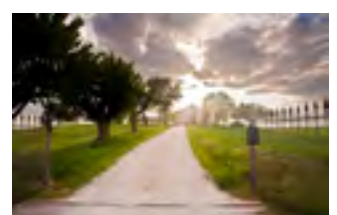
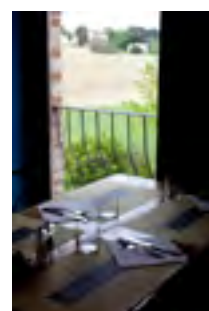
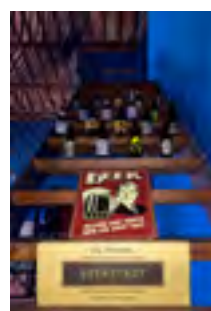
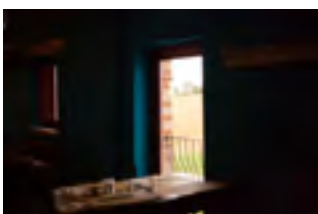
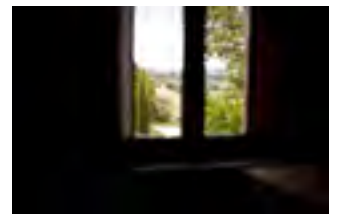
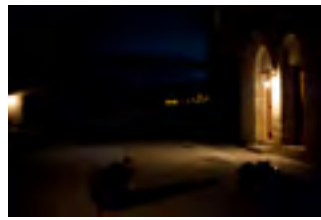
Tutti i piatti, dagli antipasti ai dolci, sono preparati con cura e solo partendo da ingredienti freschi e di prima qualità. Stagionalità e "località" (km zero) delle materie prime sono gli altri due pilastri della nostra filosofia. Nella cucina del Beerstrot non troverete niente di surgelato, niente di industriale; nemmeno i bocconcini di pollo o le patatine fritte, servite esclusivamente con la buccia e tagliate a mano.

Da accompagnare alla cena o solo per un aperitivo, il Beerstrot offre un'ampia selezione di birre alla spina (attualmente 8) e in bottiglia (attualmente 39) tassativamente artigianali provenienti da tutto il mondo. Difficilmente troverai la stessa birra per più di due settimane, anche se alcune ritornano sempre più frequentemente. Dalle Americane amarissime, alle Belghe più dolci, alle Tedesche fresche e beverine fino alle morbide e complesse Stout e Porter. Se non trovate qui la birra che fa per voi, abbiate il coraggio di ammettere che forse la birra non vi piace!

La location è una gemma marchiagiana incastonata tra cielo e terra, illuminata dalla luna e da milioni di lucciole.

Cà Vecchia Beerstrot, un'esperienza sensoriale indimenticabile.





Sito: <http://beerstrot.it>

Foto alta risoluzione: <http://beerstrot.it/contatti/presskit/immagini>

Facebook: <https://www.facebook.com/cavecchiabeerstrot>

Twitter: <https://twitter.com/beerstrot>

Googleplus: <https://plus.google.com/u/0>

[/b/102722719947371580904/102722719947371580904/about](https://plus.google.com/u/0/b/102722719947371580904/102722719947371580904/about)