



di Tullio Vincenzi



A sinistra l'Emporio Vini & Sapori durante la degustazione. Al centro Marina Salada con Antonio Auricchio. Sopra Mario Chiaradia con Rita Zago

## All'Emporio Vini e Sapori una serata di qualità

### Con Auricchio, Zago, Lo spicchio, Pernigotti

**M**arina Salada e il suo staff non si smentiscono mai: anche questa volta hanno sbalordito i loro clienti presentando alcuni talenti in una serata di degustazione, forse più unica che rara. Si è trattato della presentazione di un birrifico italiano di Pordenone con produzione di birre particolari, una sorta di champagne doppio malto, extra strong, con lieviti vivi selezionati, metodo champenoise. Un vero spettacolo di gusto, qualità e professionalità, accompagnato da un panettone da favola, composto con la Cuvée di questa birra, sempre di loro produzione. Ma Marina Salada dell'Emporio Vini e Sapori di Cremona, non si è fermata qui e ha deliziato i

commensali convenuti per la serata con prodotti del Salumificio Pernigotti, le focacce della pizzeria Lo Spicchio e gli splendidi formaggi di Auricchio, presente di persona, ovvero **Antonio Auricchio**. Un Pecorino da favola e un Provolone scorza nera fantastico, sono stati i due campioni di formaggi che hanno sbalordito i migliori buongustai convenuti. Ma veniamo al birrifico Zago. L'azienda nasce nel 1978 dall'idea della titolare **Rita Zago** di diffondere la sua passione per le 'Living beers' ovvero Cuvée di malto vive, ricche di lieviti artigianali e non pastorizzate. Nel rispetto della tradizione, la Zago, nei suoi trent'anni di attività, ha raggiunto i massimi livelli di qualità e innovazione. Il debutto con prodotti a ri-

cetta e marchio propri avviene nel 1995 con The Original H?, la prima birra a metodologia Champenoise, ed è subito un successo: l'inizio di una lunga serie di trionfi legati ad un processo di ricerca, esperienza e passione per le birre d'alta qualità. Zago è leader nel campo delle Cuvée di malto a metodologia Champenoise e a fermentazione, ma offre anche un ampio ventaglio di scelta fra tutte le tipologie di birre, proprio per incontrare al meglio i gusti del pubblico: più leggere e beverine, come le pils, birre non filtrate e crude, birre di frumento, birre in stile abbazia belga, da meditazione e da dessert, tutte prodotte artigianalmente, non pastorizzate e con l'uso di ingredienti naturali puri come l'acqua, il malto, il lievito e il luppolo, senza aggiunta di aromatizzanti o conservanti. Segnaliamo tre di queste birre che più di altre ci hanno catturato per qualità e piacevolezza, presentate con grande passione e professionalità da Mario Chiaradia, mastro birraio della Zago: Nut, HY Cuvée, The Original HY.