

Euskaratzeko lanean ari gara.

Noticia publicada en Diario Vasco sección Bidasoa, el martes día 13 de Octubre de 2015.

Danako Jatetxea y Cervecería Boulevard proponen un acercamiento a la cerveza trapense con cenas de maridaje

-

- M.A.I.
- IRUN

13 octubre 2015 01:10

Danako Jatetxea y Cervecería Boulevard, ambos establecimientos de la plaza Anzarán del barrio de El Pinar, proponen de forma conjunta una iniciativa gastronómica de maridaje y conocimiento de las cervezas trapenses, que se desarrollará a lo largo de tres cenas de degustación en este último trimestre del año con la presencia de hasta doce de las mejores cervezas de esta clase. La primera cita está prevista para este mismo jueves día 15, a la que seguirán otras dos los días 19 de noviembre y 17 de diciembre, Las inscripciones pueden realizarse en cualquiera de los dos establecimientos. La propuesta pasa por una primera toma de contacto en la Cervecería Boulevard con un aperitivo y una cerveza que sirvan para abrir el apetito de cara a la cena que se servirá después en el local de enfrente, Danako Jatetxea. Con un entrante, un plato principal y un postre, se servirá un menú completo, siempre con el cuidado diseño y el alto nivel de elaboración del chef del restaurante, el irundarra David Rodríguez. Cada plato irá maridado con una cerveza trapense diferente de manera que en cada sesión, los participantes probarán hasta cuatro distintas (las tres de la cena y el aperitivo en el Boulevard) y quienes se animen a las tres sesiones previstas, llegarán a catar un total de doce cervezas trapenses.

Cada una de las experiencias tiene un precio de 40 euros y participará en ellas uno de los mayores expertos del país en cervezas trapenses, que será el encargado de describir y presentar cada una de las cervezas que se vayan a consumir durante la velada.

Se sorteará un viaje a los monasterios trapenses belgas entre quienes acudan a las tres sesiones

Para animar a los irundarras a no perderse ninguna de las citas, los establecimientos organizadores entregarán un 'pasaporte' en el que se podrán sellar los espacios correspondientes a cada una de las cervezas probadas. Quienes reúnan los doce sellos, entrarán en el sorteo de un viaje a Bélgica para visitar los monasterios en los que se fabrica esta bebida tan especial. La cerveza trapense, por encima de modas o tendencias, es un producto artesanal de altísima calidad, que se elabora en un selecto grupo de monasterios de

Danako Jatetxea y Cervecería Boulevard proponen un acercamiento a la cerveza trapense con cenas de m

Administrator-k idatzia

Asteartea, 2015(e)ko urria(r)en 13-(e)an 09:29etan -

la Orden Cisterciense de la Estricta Observancia, un conjunto de normas de la que cuida la Asociación Internacional Trapense.