

Oktoberfest a Valverde con birra e pizza 'termali'

Protagonisti dell'appuntamento organizzato dal Gruppo Monti Salute più i due prodotti sono realizzati con l'acqua che proviene dall'impianto felsineo



Da questa sera fino a lunedì, tanta musica e birra e pizza a volontà

la festa che si svolge a Monaco di Baviera in questi cinque giorni saranno presenti stand riscaldati e per l'occasione riapriranno anche la pizzeria e il pub.

E' stato allestito anche un palco per eventi musicali, tutti a ingresso libero. Si parte questa sera con gli XI KOMandamento, una band che propone cover di Vasco Rossi, mentre domani sera vi sarà il Drag Queen Sisters Show; a seguire la musica di Dj Blond, domenica lo spettacolo è garantito dallo spirito brasiliano dei Sambaleza. Lunedì si parte nel tardo pomeriggio (ore 19) con il rock dei T.o.s e martedì è previsto uno speciale Halloween party x2: dalle 22 a tarda notte Remember Buca e House Privé con Ballero Senior e Lorenzo Ballerini.

«Stiamo lavorando - spiega il professor Antonio Monti, direttore scientifico del Gruppo Monti Salute Più - per fare del triangolo composto dalle Terme di Porretta, da Valverde e dal Corno alle Scale, un polo della salute, del benessere e dello svago, che sia un punto di riferimento sia per l'Emilia che per la Toscana. La nostra montagna ha tanto da offrire a visitatori e turisti, ma spesso queste opportunità non sono conosciute ed è per questo motivo che deve avere una visibilità maggiore».

ALTO RENO TERME

Un Oktoberfest all'insegna della salute. E' quello che propone il Gruppo Monti Salute Più a Valverde, una località di Alto Reno Terme che con le sue strutture è direttamente collegata alle Terme di Porretta. Da questa sera fino a lunedì saranno due i protagonisti di questa festa: la birra termale e la pizza termale. La Birra Monti è l'unica birra artigianale realizzata con l'aggiunta di acqua termale che proviene dalle Terme Felsinee di Bologna e con lo stesso principio vie-

ne crea la pizza termale, con questa acqua che viene utilizzata nell'impasto. In questo modo aumenta la digeribilità dei due prodotti e allo stesso tempo vi è una integrazione di ioni che sono importanti per il benessere della persona e aiutano il corpo a rigenerarsi. Dai bicarbonati, ai solfati per arrivare a minerali come il calcio e il magnesio che sono fondamentali per il metabolismo e il funzionamento dei muscoli. Con la birra si ha anche la possibilità di fare una vera e propria scorta di vitamine del complesso B.

Per rispettare anche lo stile del-

