

ALLO “SPRING BEER FESTIVAL” DI ROMA PROTAGONISTI I BIRRIFICI AGRICOLI

9 Maggio 2019



ROMA – Dopo il successo delle passate edizioni torna a Roma, dal 16 al 19 maggio, lo Spring Beer Festival, il grande evento ad ingresso gratuito dedicato alle birre artigianali italiane e straniere. La Città dell’Altra Economia, nel quartiere Testaccio, ospiterà per quattro giorni il famoso evento organizzato dall’Associazione Culturale Grain, da Maulbeere Birreria e da Arrostiticini Tornese in partnership con Udb, Unione Degustatori Birre che coordinerà una serie di esperienze e di approfondimenti a tema.

Grande novità dell’edizione 2019 dello Spring Beer Festival – informa una nota – sarà il focus dedicato ai birrifici agricoli, quelle realtà brassicole che producono in proprio almeno il 50% delle materie prime usate per le proprie birre: una sensibilità speciale nei confronti di chi ha scelto di valorizzare la propria filiera corta locale nelle birre che produce. Tutti i beer lovers potranno così accedere a una vasta offerta di birre nazionali e internazionali, facendo un vero

e proprio tour negli oltre trenta stand presenti.

Qualche piccola anticipazione: tra i birrifici agricoli presenti Ibeer, La Gramigna e Rurale. Non mancheranno i fedelissimi Croce di malto, Eremo, Free Lions e Piccolo Birrificio Clandestino e un grande ritorno di Jungle Juice Brewing e Retorto. Tra le new entry anche Babylon, East Side Brewing e Railroad Brewing.

IL PROGRAMMA

Per comprendere e scoprire al meglio il variegato mondo delle birre, durante la quattro giorni dello Spring Beer Festival verranno realizzati una serie di laboratori e degustazioni guidate. Si parte giovedì 16 maggio alle ore 20 con il primo evento 'Introduzione alla birra artigianale', durante il quale si analizzeranno le principali caratteristiche delle birre artigianali con introduzione alla degustazione tecnica. Venerdì 17 maggio alle ore 20 si potrà prendere parte ad un vero e proprio "Beer Trail", nuovo e dinamico approccio alla degustazione guidata: si organizzeranno piccoli tour a tema che toccheranno 5 stand con altrettante degustazioni, preceduti da una breve introduzione al tema portante scelto per l'occasione. Si parte, in questo caso, dallo stand di Udb per un interessante tour alla scoperta di cinque birrifici produttori di Ipa accompagnati da un esperto assaggiatore.

Sabato 18 maggio alle ore 18,00 si replicherà il corso di Introduzione alla birra artigianale con degustazione e, alle ore 20,00, prenderà il via il Beer Trail dedicato alle birre agricole.

Domenica 19 maggio, ultimo giorno dello Spring Beer Festival, si potrà sempre prendere parte al corso introduttivo sulla birra artigianale con degustazione e, a seguire, partirà il Beer Trail dedicato alle birre acide. Oltre agli eventi in programma, durante le quattro sere tutti coloro che sono interessati potranno iscriversi allo stand di Udb (dalle ore 18 in poi) ad un Beer Trail personalizzato con un tema a scelta e un minimo di cinque partecipanti.

Gli eventi di introduzione alla birra artigianale saranno gratuiti; i Beer Trails avranno un costo di 10 euro per partecipante, da versare presso lo stand Udb, e prevedranno l'assaggio di 5 birre presso altrettanti birrifici. Per info e prenotazioni, scrivere a info@udbirre.it.

NON SOLO BIRRA

Oltre a degustare le birre artigianali, presso lo Spring Beer Festival si potranno assaporare tante specialità food. Immancabili gli arrosticini abruzzesi e le polpette della nonna e quelle del pastore di Arrosticini Tornese. Le proposte BBQ saranno a cura di Beerstyle - Birroteca, Beershop e Laboratorio Gastronomico che preparerà: smoked salsiccia, pulled pork e fajitas di pollo e tanto altro ancora. Presso Er supplì d'Alari si potranno assaggiare supplì, cartoccio

di patate e mozzarella in carrozza. Ma non finisce qui, Maulbeere in collaborazione con Pescherie Savini proporranno i cartocci di pesce fritto e 25 Snack porterà la carne essiccata di maiale 100% made in Italy disponibile in vari gusti. Manforte realizzerà otto sfiziose bruschette tra cui la Strabuona con patate saltate in padella con mascarpone e pancetta croccante, la First Lady con mantecato di stracchino e ciauscolo marchigiano e la piccante Brutale ricoperta di peperoni stufati, 'nduja calabrese e provola affumicata fusa.

E ANCORA

Aggirandosi tra gli stand della Città dell'Altra Economia si potranno degustare i grandi distillati artigianali creati dalla Distilleria De Marco, le accattivanti miscele di Caffè del Moro e fare una sosta nel nuovo, attesissimo corner gestito da BeerStyle dedicato alla degustazione di rum e sigari di alta qualità. I più sportivi potranno partecipare al Beer Pong, tornei a cura dalla Lega Italiana Beer Pong. A fare da sottofondo alle quattro giornate dello Spring Beer Festival una selezionata playlist musicale e dj set a tema per ogni serata.

CONTEST PREFESTIVAL #seiagricolo

Anche nella 6° edizione dello Spring Beer Festival Roma ci sarà il contest per vincere 10 birre durante l'evento. Per partecipare basta pubblicare sulla pagina dell'evento facebook "Spring Beer Festival Roma 2019 - Official" una foto o video a tema birra artigianale con un riferimento al numero 6 o all'agricolo come ad esempio: classica foto al pub, abbigliamento con cappelli di paglia,...L'importante è dare libero sfogo alla fantasia e non dimenticare di usare l'hashtag ufficiale dell'evento #seiagricolo. Il post con più like vincerà 10 birre offerte dell'organizzazione dello Spring Beer Festival Roma. Con modalità simili, anche sulla pagina Instagram @springbeerfestivalroma si potranno vincere altre 10 birre. Il termine ultimo per la partecipazione è previsto per giovedì 16 maggio alle ore 18,00.

QUALCHE NUMERO SULLO SPRING BEER FESTIVAL

Nel corso degli anni c'è stato un aumento crescente del pubblico, si è passati infatti, dalle 15mila presenze della prima edizione, alle 18mila della seconda, fino a toccare le quasi 25mila unità. Nell'ultima edizione hanno partecipato 26 birrifici artigianali provenienti da tutta Italia, almeno uno per ogni regione italiana, poiché il tema della passata edizione era: "Il Giro d'Italia Brassicolo", erano presenti anche 4 birrifici stranieri, provenienti da Spagna, Inghilterra, Rep.Ceca e Usa.