

Birra del Borgo Day si conferma l'evento di inizio estate, la ReAle 18esimo anniversario lo celebra

19 Giugno 2023



BORGOROSE – L'atmosfera è bella, veramente bella, al Birra del Borgo Day: una tre giorni in cui nulla è stato lasciato al caso e in cui nessuno spazio è stato lasciato vuoto. A coinvolgere e a catturare l'attenzione, in primo luogo, è il fermento, il sorriso e l'energia dello staff di Birra del Borgo, un team di amici, tutti giovani, tutti svegli e soprattutto tutti competenti nella propria figura professionale, che ha messo in piedi una festa incredibile.

Siamo a Borgorose (Rieti), nell'area campeggio nei pressi della villa comunale, e la luce del sole illumina gli stand alternandosi alle luci della notte, quando cambia il vento e le ombre si allungano e i profumi degli stand di gastronomia stuzzicano ancor di più l'acquolina. Così per tre giorni, in un flusso continuo e costante di gente, grandi e piccoli, perché al BdB c'è anche un'area dedicata ai bambini. È la bellezza di fare festa in piena sicurezza, degustando ottime birre e gastronomia di qualità, ascoltando musica da due palchi diversi e celebrando l'arrivo

dell'estate.

All'ingresso la cassa per acquistare i gettoni, e poi un mondo intero: 8 stand gastronomici tutti di ottima qualità, dalla porchetta di Venditti alla pizza e a dolci di Forma, passando per gli gnocchetti al tartufo del Bistrot Il Picchio, dal baccalà ai menu vegetariani, tutto pensato in abbinamento ai diversi tipi di birre proposte, che sono davvero tantissime.

Gli stand di Birra del Borgo sono suddivisi in B2 e B3, in cui poter degustare le classiche e amatissime Lisa, Reale, My Antonia e Duchessa; tutte realizzate a partire da ingredienti tipici del territorio; lo stand B5 riproduce in toto il Bancone di Birra del Borgo e qui si possono assaggiare le sperimentali e le birre più recenti e più innovative, come la Perle ai Porci - ottima in abbinamento alle ostriche, ad esempio - o la Saracena - fresca, leggerissima per la quasi nulla presenza di glutine; e poi il B4, lo stand protagonista in cui assaggiare la ReAle 18° Anniversario, un'edizione limitata che nasce proprio per questa occasione e per i 18 anni del birrificio, in vendita in anteprima al Bdb day, con la splendida etichetta disegnata da **Maria Sannicola**, vincitrice del #realeanniversariocontest.

Samuele Rea, responsabile della comunicazione, racconta così a *Virtù Quotidiane* questa novità: "Si tratta di una birra che alla vista ha schiuma abbondante e persistente, di grana medio-fina di color bianco-crema, mentre il colore della birra è ambrato. Al naso spiccano aromi di frutta, frutta tropicale e frutta rossa ma anche note agrumate tipiche del mix di luppoli usato. Per cui si spazia dalla maracuya, lichi e ribes fino al pompelmo e al bergamotto. Più tenui appaiono invece le note di caramello e cereale. Anche l'amaro risulta ben bilanciato. La birra si presenta quindi con giusto equilibrio tra le note dolci e sapide e con giusto equilibrio anche tra l'acidità e l'amarezza che, accompagnate da un corpo medio, fanno sì che la degustazione risulti appagante e rinfrescante allo stesso tempo".

Ancora birre allo stand B1, quello dedicato agli ospiti nazionali e internazionali: dal Birrificio Abruzzese al Birrificio Maiella per restare dentro ai confini regionali, e poi Dupont e Kwack, Goose Island e Radical Brewery, Schlenkerla e La Buttiga, o ancora Zero.5, un marchio giovane che propone una tripel interessante, la Magma. E poi ancora Laverve, un laboratorio romano di bevande fermentate che ha fatto degustare Kombucha e Hard Kombucha, una bevanda perfetta per l'estate, ottenuta dalla fermentazione del tè zuccherato con una coltura simbiotica di batteri e lieviti.

Mattia Iacazio ci racconta qualcosa in più sulla bevanda: "Il kombucha nasce nella Manciuria, una regione dell'Asia nord orientale, e deve il suo nome al medico coreano Kombu e alla parola cinese cha (tè): secondo una leggenda, infatti, nel 415 d.C. questo medico utilizzò il kombucha per curare un imperatore giapponese e poi passò alla storia col suo

nome. Dall'Oriente poi si diffuse in Russia e poi, attraverso la Germania, nel resto d'Europa. Solitamente la bevanda è analcolica, ma oggi Laverve l'ha prodotta anche in versione alcolica”.

Tante le contaminazioni, dunque, anche a livello musicale: oltre ad un'area relax, sotto l'ombra degli alberi, e ad un'area coperta con pance e tavoli in cui poter mangiare, sono state pensate ben due aree per la musica, il Main Stage in cui si sono esibiti gli artisti principali tra cui i Bluebeaters sabato sera, la nota band che reinterpreta in chiave rocksteady brani italiani e internazionali, o gli Elephant Brain che hanno fatto ballare, saltare e cantare, e i Reggae Circus, venerdì sera, che hanno stupito con i loro effetti speciali: lo spettacolo itinerante di Adriano Bono, ex-cantante di Radici Nel Cemento, infatti, col suo approccio originale che unisce le arti circensi ad un sound rigorosamente reggae, è davvero qualcosa che va visto e vissuto dal vivo.

Sul palco Lisa, invece, gli artisti emergenti, anch'essi bravi e coinvolgenti: Soloperisoci, Elanor, Droning Maud, Elephants in the room e tanti altri, per una festa davvero per tutti i gusti, che ha saputo coinvolgere tutti. Si sono svolti anche i quattro interessanti laboratori previsti con i birrai del birrificio, che hanno raccontato la storia di questa bella realtà del nostro territorio e qualcosa in più sulle birre, in particolare sulla Caos e sull'Equilibrista, che sono **birre speciali che uniscono il mondo brassicolo a quello enologico**.

Il Birra del Borgo Day si conferma un'occasione importante non solo per condividere la passione per la birra e per l'ottima gastronomia, ma anche proprio per lo studio e la conoscenza di questo mondo antichissimo e interessante: il BdB Day è fatto anche di scoperte, sperimentazioni e produzioni innovative da tutto il territorio nazionale e non solo; è fatto di incontri, di chiacchierate e di confronti, e dopo lo stop forzato dovuto alla pandemia ha avuto un significato ancora più forte di ripartenza e di speranza.

“Il BdB Day, quello di quest'anno in particolare”, conclude **Giampaolo Marchi**, amministratore delegato di Birra del Borgo, “è stato per noi un modo per ringraziare tutti coloro che ci hanno sostenuto e accompagnato in questi anni, a partire dai nostri clienti e i nostri amici, fino ai nostri collaboratori ai nostri partner. Siamo sinceramente felici di poter tornare a brindare insieme a voi, anche perché l'estate del Birrificio è appena cominciata e ci saranno molti altri eventi interessanti, sempre naturalmente all'insegna la cultura del bere bene e di qualità”.

LE FOTO

































pubbliredazionale