

ANCHE “BOMBA” DI NIKO ROMITO AL RINNOVATO “BIRRA DEL BORGO DAY”

5 Giugno 2019

di **Redazione**



BORGOROSE – Veicolare una nuova idea di birra festeggiando il 14/mo compleanno del birrificio di Borgorose che ha portato il reatino tra le culle della cultura brassicola. Torna e cresce il “Birra del Borgo Day” che, da venerdì 7 fino a domenica 9 giugno nella villa comunale di Borgorose (Rieti), vedrà esperti e un gruppo volenteroso di persone con sindrome di Down dell’Aipd (Associazione Italiana Persone Down) a dare supporto ai banchi spina.

Gli appassionati ritroveranno numerosi appuntamenti legati al mondo della birra, della gastronomia, del vino e della miscelazione che metteranno in campo idee, novità e abbinamenti, accanto alla “cotta” pubblica e alle visite guidate in birrificio.

La birra chiamerà a sé la gastronomia, l’arte, la musica, per dimostrare che la contaminazione è sempre possibile quando ispirata dalla qualità.

Tra le nuove sinergie, tra cui quelle legate al mondo della formazione con Accademia Niko Romito e Giunti Academy, school of management dedicata a food, wine & tourism.

Sul palco piccoli gruppi emergenti selezionati da Pop up live session per oltre 10 concerti con dj set.

A Borgorose si respireranno le emozioni live e l’energia indie rock degli Zen Circus oltre alla romanità irriverente di Giancanè.

La buona tavola è assicurata dal pizzaiolo **Luca Pezzetta** della romana L’Osteria di Birra del Borgo e accoglierà la griglia della steak house Royalbeef.

Anche quest’anno gli amanti del cibo di strada ritroveranno il suo prodotto simbolo, il Trapizzino.

Seconda volta al Birra del Borgo Day per Porto Fluviale, ristorante del quartiere Ostiense, e per l’Associazione Quelli della Bombetta, goloso fagottino di capocollo di maiale ripieno di formaggio, nato a Martina Franca più di 40 anni fa.

Ma la novità più attesa sarà Bomba, il format dello chef **Niko Romito**, recentemente sbarcato a Roma e dedicato al cibo di strada italiano.

I visitatori del festival potranno gustarla con il pollo fondente, con maiale e senape, con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico e nella versione dolce alla crema.

Inoltre, si potrà acquistare la pagnotta scura di Solina e Saragolla, frutto di uno studio approfondito dello chef su farine, impasti e lievitazioni.

L’area gastronomica vedrà coinvolte anche alcune associazioni locali da anni impegnate con Birra del Borgo nella valorizzazione e crescita del territorio mentre da quello aquilano arriveranno i formaggi del caseificio Campo Felice.

Presenti selezionate trattorie di Lazio e Abruzzo.