

Roma si tinge di bavarese: torna il FrankenBierFest tra botticelle storiche e rarità brassicole

2 Aprile 2026

di **Redazione**



ROMA – Dal 10 al 12 aprile 2026 la Limonaia di Villa Torlonia, in via Lazzaro Spallanzani a Roma, ospita la decima edizione del FrankenBierFest, l’evento organizzato da Publigiovane Eventi, dedicato ai microbirrifici della regione tedesca della Franconia per invitare tutti ad un viaggio sensoriale tra botticelle a caduta, malti affumicati e la cultura delle birre di cantina.

In un mondo globalizzato, la Franconia resta un’anomalia meravigliosa: è l’area con la più alta densità di birrifici al mondo, in cui la produzione è ancora una faccenda di famiglia, legata ai ritmi della terra e delle stagioni. Molte delle produzioni che arriveranno a Roma non si trovano nei supermercati e nemmeno nei beer shop specializzati: sono birre “vive”, pensate per essere consumate a pochi metri da dove sono nate.

Al contrario della bassa Baviera, dove la birra è ormai un’attrazione turistica, in Franconia l’attività birraria è una cosa seria, una questione che “regola” la giornata delle persone. La

selezione, curata come sempre da **Manuele Colonna** – punto di riferimento internazionale per la cultura brassicola francone – porterà a Roma una parata di fusti rari. Il cuore pulsante dell'evento sarà la spillatura tradizionale: molte birre verranno servite direttamente dalle botticelle di legno, sfruttando la gravità per preservare la morbidezza e il corpo di prodotti non pastorizzati e non filtrati.

Il percorso degustativo promette di stupire sia i neofiti che gli esperti. Protagoniste indiscusse saranno sia le celebri Kellerbier, le birre di cantina dal carattere rustico e dalla luppolatura erbacea, sia le iconiche Rauchbier, le birre affumicate di Bamberg che sprigionano note di legno ardente e caminetto. Ma l'offerta comprenderà anche le altre varianti della gamma francone: le Landbier, ambrate o scure, rustiche e amare; le Dunkel, dai riflessi ramati e note di crosta di pane, rotonde e poco amare; e le Bock, stagionali, anch'esse di colore ambrato o scuro, ma più robuste e alcoliche.

Inoltre, per ricreare l'atmosfera delle storiche locande tedesche, la proposta gastronomica sarà speculare a quella brassicola: la Limonaia, infatti, si trasformerà in una vera Gaststätte all'aperto, dove il profumo dei malti si mescolerà a quello dei piatti tipici. Per accompagnare i boccali, infatti, un menù di classici intramontabili: schnitzel dorate, bratwurst artigianali, bretzel caldi e i dolci della tradizione, per un'immersione totale che coinvolge tutti i sensi.