

FRANKENBIERFEST, PER TRE GIORNI A ROMA OLTRE 80 BIRRE INTROVABILI

11 Aprile 2023



ROMA - Sono introvabili e non vengono imbottigliate perché prodotte con metodi arcaici, seguendo ricette tradizionali tramandate di padre in figlio, i cui segreti vengono custoditi con gelosia da secoli: sono le birre artigianali della Franconia, area tedesca a nord della Baviera, che ha la più alta concentrazione di microbirrifici artigianali al mondo.

Dal 14 al 16 aprile sarà possibile degustare queste particolari creazioni brassicole a Roma, nella Limonaia di Villa Torlonia, nell'ambito del FrankenBierFest, il festival promosso da Publigiovane che celebra la cultura, la storia e la tradizione birraria francone, per una tre giorni di degustazioni tipiche di un grande bierkeller immerso in un bosco tedesco, 'trapiantato' per l'occasione nel cuore del parco romano. Giunto alla settima edizione, il FrankenBierFest rappresenta un'opportunità per gli amanti della birra artigianale che potranno assaggiare così alcuni tra i più rari malti e luppoli del mondo, spillati direttamente

dalle tipiche botticelle franconi, e selezionati da Manuele Colonna, esperto conoscitore della scena francone e noto publican romano.

“Nonostante la Franconia sia l’area con più birrifici al mondo per chilometro quadrato – spiega in una nota **Manuele Colonna** – le realtà di produzione sono limitate nelle dimensioni e solitamente sono a conduzione familiare e destinate al consumo locale dei villaggi di appartenenza. Le birre sono caratterizzate da un gusto ‘rustico’: realizzate a partire da acqua delle sorgenti locali e orzi maltati secondo lo stile di Bamberg (il ‘capoluogo’ dell’area), sono spesso prodotte con impianti antichi di uno o due secoli e strumentazioni in rame; è questa particolare lavorazione che regala alla birra un gusto pieno”.

Ecco perché è impossibile trovare queste birre al di fuori dei confini tedeschi; l’unica eccezione, infatti è rappresentata dal FrankenBierFest, durante il quale i produttori tedeschi travalicano i confini nazionali per proporre le loro produzioni al pubblico italiano.

Tra le altre proposte birrarie presenti al festival, le rarissime Kellerbier, definite ‘birre di cantina’ per l’abitudine dei birrai di stoccare le botti nei tunnel sotterranei dei sette colli di Bamberg, e le Rauchbier, dal tipico aroma affumicato e dalla maltazione su legno.

La manifestazione, alla Limonaia di Villa Torlonia in Via Lazzaro Spallanzani, 1A, sarà aperta venerdì dalle 17,00 a l’una e mezza di notte, sabato dalle 12,00 all’una e mezza e domenica dalle 12,00 a mezzanotte.