

FERMENTAZIONI IL GRAN FESTIVAL DELLA BIRRA

Officine Farneto. Dal 12 al 14 settembre Roma celebra la bionda più amata di sempre con un ricco programma

Reduce dal grande successo ottenuto lo scorso settembre, Fermentazioni, il grande festival che dà voce alle piccole e grandi realtà dell'universo birraio italiano, torna nella Capitale con l'ambizione di superare i 9.000 visitatori raccolti in tre giorni nella scorsa edizione. Per questo secondo appuntamento del grande beer festival del dopo estate, lo scenario sarà ancora quello delle Officine Farneto, che, immerse nel verde del Foro Itali-

Protagonisti.
Duecento etichette italiane
trenta produttori nazionali
per un tuffo nell'arte
brassicola contemporanea

co, aggiungono uno spazio esterno di ben 1.300 mq. Un'occasione per lasciarsi definitivamente alle spalle l'estate, guardare avanti e nel frattempo cedere ai sapori del buongusto che incontrano quelli del bello e dello stare bene. Protagonisti assoluti continuano a essere i microbirrifici di tutta Italia: 200 le birre italiane presentate e più di 30 i produttori nazionali che regaleranno un assaggio della loro arte brassicola contemporanea. Una selezione variegata nella quale compaiono sia nomi già affermati del mondo della birra, sia nuove leve dal futuro sicuro, tutti spinti dalla stessa passione e dallo stesso obiettivo, produrre solo prodotti di primissima scelta. La voglia di gettare lo sguardo al backstage, alla fase preparatoria di quella che è la bevanda più antica del mondo, ha spinto Fermentazioni a dedicare questo secondo appuntamento al tema dell'artigianato, inteso come attività che rimanda al fare, al creare di chi produce la birra, quella buona, esaltando l'ero, la creatività e la passione di chi della

birra ne ha fatto uno stile di vita, perché una birra artigianale non parla solo di se stessa ma anche di chi la produce, delle fatiche e delle gioie di chi l'ha pensata, realizzata o spillata. Mastri birrai che si sono trasformati, dunque, in artigiani del gusto e della qualità. Il festival racconterà queste storie grazie, anche, alla collaborazione con On the Road Again Pictures che, ispirandosi alla musica e esprimendola attraverso un linguaggio documentaristico rappresenterà al meglio il saper fare made in Italy, apprezzato in gran parte del mondo. Tutti, quindi, gli appuntamenti legati al mondo della bionda più amata del Paese, tutti volti a fotografare il panorama brassicolo italiano d'eccellenza, ma senza rinunciare a contenuti creativi collaterali come seminari, masterclass, reading e degustazioni, tra cui "Il viaggio nell'acido", un incontro sul tema delle birre acide a cura di Leonardo di Vincenzo di Birra del Borgo, e poi workshop, musica e gusto. Un'unione che punta a creare un luogo per tutti, addetti ai lavori e non, un evento che scalda, accoglie e crea interazione. Slow Food Roma resta fedele alla manifestazione, partecipando anche a questa seconda edizione con la sua guida alle Birre d'Italia 2015. Uno spazio speciale sarà, poi, dedicato alle famiglie che potranno rilassarsi e godersi il festival nei laboratori organizzati dell'area kids curata da Roma Dei Bambini in collaborazione con l'associazione La giraffa nel bicchiere e Kikilo Lab. Le Officine Farneto si trasformeranno, così, in un luogo in cui la birra si mescola con la musica, l'arte e il mangiare. E, a proposito di mangiare, l'area food sarà raccontata da Eataly che presenterà tra gli altri l'hamburger Giotto Fermentazioni con salsa di senape, pomodoro e insalata, le alette di pollo croccanti con patate, la frisa salentina e tanti altri prodotti. Un inno alla qualità e al buongusto, un evento che unisce birra di qualità, arte, gusto e socialità, targato Fermentazioni. <



IL PROGRAMMA DEL FESTIVAL

Venerdì 12 (16.00 - 2.00)

Aperti a tutti: 16.00 "Microcredito: la porta di ingresso ai finanziamenti per le microimprese e le start up", seminario a cura di BNL. 18.00 On the Road Again Pictures present in anteprima il nuovo episodio del web format Art&Craft dal titolo "Ayl Speed Mambo Number One feat. Massimo il tappezziere. A seguire talk con autori, protagonisti del video e alcuni giovani artigiani. 20.00 Introduzione alla degustazione della birra a cura di ADB Lazio.

Sabato 13 (12.00 - 2.00)

Aperto a tutti: 16.00 "Chi produce la birra?", il fenomeno beer firm analizzato da Unionbirrai. 17.30 Fermentazioni italiane: le nuove birre dei birrifici nostrani, a cura di Andrea Turco. 19.30 Presentazione della Guida alle birre d'Italia di Slow Food Editore. 20.30 "Birra Quotidiana: la migliore compagna di ogni giorno" in collaborazione con Eugenio Signoroni. In abbinamento, prodotti gastronomici dei Mercati della Terra.

Domenica 14 (12.00 - 24.00)

Aperto a tutti: 12.00 Coatta pubblica dimostrativa. 16.00 "Giovani sicurezze: nuovi birrifici italiani", in collaborazione con Eugenio Signoroni. 18.00 le novità editoriali del settore. presentazione della Guida ai locali birrai di MoBi e di Italy: Beer Country di Bryan Jansing e Paul Vismara. 20.00 "Viaggio nell'acido", degustazione di birre acide condotta da Leonardo di Vincenzo di Birra del Borgo.

Laboratori bambini

sabato 13: 14.00 Traccia e segno; 16.00 Laboratorio di serigrafia. Domenica 14: 14.00 Laboratorio di serigrafia; 16.00 Saluti e Baci.

TORN
DEL I

Lariano. In
di preliba
e benefico
Arrivata a
sima con
no che di
del paes
ti gli app
di gustar
la tradizi
l'Associa
nel 1991
ne di att
torio e d
di Larian
giorni d
tante es
mostre,
non sol
di pittu
Castelli
arrivo a
quister
ni, in o
godere
vità cor
alla pr
dida in
rà anc
cavato
Gesù.
solo p
più rir
buon
per fa