

Il Genova Beer Festival torna a villa Bombrini e sfonda quota 100 birre alla spina

di **Redazione**

04 Ottobre 2017 - 9:08



Genova. Saranno ancora le birre artigianali di qualità ad animare i saloni settecenteschi di Villa Durazzo Bombrini di Cornigliano, per la terza edizione del Genova Beer Festival. Oltre cento diverse birre alla spina, per uno degli appuntamenti più attesi dagli appassionati genovesi: sono stati circa diecimila i visitatori totali nelle scorse edizioni.

I giorni da segnarsi sul calendario sono il weekend del venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 ottobre 2017. L'organizzazione è sempre a cura dell'Associazione Culturale Papille Clandestine, ma ci sono alcune novità: aumentano i birrifici, che salgono a 16 rafforzando la rappresentanza della Liguria. Ben sei nuovi birrifici rispetto lo scorso anno, di cui quattro novità assolute al Genova Beer Festival. Diverse birre premiate a concorsi nazionali e internazionali.

Tre new entry anche fra gli 8 stand gastronomici che propongono street food. Quest'anno entrano in scena per la prima volta anche i pub della Liguria: ogni giorno ci sarà spazio per un publican che trasferirà il suo bancone all'interno della Villa e servirà le sue proposte, non più solo italiane, ma tedesche, inglesi, americane o belghe.

Oltre alle degustazioni, nel programma i consueti appuntamenti con laboratori e conferenze per conoscere meglio un mondo sempre più vasto e vario: dalla conferenza (con assaggi) dedicata alla rivoluzione del luppolo italiano (a cura di Eugenio

Pellicciari), all'interpretazione italiana dei classici stili birrai (a cura di Luca Giaccone), fino ai segreti scientifici della fermentazione (a cura di Scientificast) e all'ABC della degustazione con Simone Cantoni. Ci sarà anche spazio per lo show cooking con abbinamento cibo-birra, dove le birre liguri saranno interpretate da chef genovesi. Confermate infine le apprezzatissime visite guidate alla villa, così come il kindergarten per i bambini e il contest dedicato agli homebrewers.

□

I birrifici

Altavia (Sassello, SV) - new
 Birra Elvo (Graglia, VC) - new
 Birrificio Italiano (Limido Comasco, CO) - new
 Birrificio Lariano (Sirone, LC)
 Birrificio Rurale (Desio, MB)
 Birrificio Scarampola (Millesimo, SV)
 Brewfist (Codogno, LO)
 Brùton (San Cassiano di Moriano, LU) - new
 Canediguerra (Alessandria)
 Eastside Brewing (Latina, LT) - new
 Fabbrica della Birra Busalla (Busalla, GE)
 Hilltop (Bassano Romano, VT) - new
 Kamun (Predosa, AL)
 Lord Chambray (Malta)
 Maltus Faber (Genova)
 Nadir (Sanremo, IM)

Pub

Scurreria Beer & Bagel (Genova)
 Folkstudio (Arenzano)
 La Tana del Luppolo (Cavi di Lavagna)

Street Food

Ai troeggi (bruschette)
 Il Genovese (trofie al pesto)
 Kowalski (cucina dell'est)
 Masetto (hamburger)
 Pasta Fresca Bovio di Rivarolo (ravioli alla birra, cima, polpettone) new
 Piuma (pane e focaccia) new
 U.V.A. (fritto) new
 Voltalacarta (cucina d'autore)

Come funziona? La formula resta quella a gettoni, che quest'anno saranno l'unica moneta utilizzabile all'interno del festival (anche per gli stand gastronomici). All'ingresso, si viene forniti di bicchiere, tracolla e guida al festival. I gettoni danno diritto a 10 cl (1 €) o 20 cl (2 €) di birra. Ogni birrificio potrà presentare una via di birra speciale, il cui prezzo sarà a discrezione del birraio. Ingresso 6 €; Ingresso soci gratuito (all'ingresso sarà possibile associarsi all'Associazione Culturale Papille Clandestine). Biglietti disponibili online su Happyticket.

