

Genova Beer Festival, ecco la quarta edizione della kermesse dedicata alle “artigianali”. Iniziative di solidarietà per gli sfollati di Ponte Morandi

di **Redazione**

19 Ottobre 2018 - 12:09



Genova. Circa 100 birre alla spina. 16 tra i migliori birrifici artigianali italiani. 8 stand gastronomici. Un fitto programma di degustazioni, lab, conferenze. Dopo il successo delle prime tre edizioni, l'evento organizzato dall'Associazione Culturale Papille Clandestine è pronto ad animare per il quarto anno consecutivo la settecentesca Villa Bombrini di Cornigliano (via Muratori 5) venerdì 19 (ore 18-01.30), sabato 20 (ore 12-01.30) e domenica 21 ottobre 2018 (ore 12 - 22), per un appuntamento ormai consolidato per migliaia di persone.

Il focus sono le birre artigianali, che saranno protagoniste grazie a 16 birrifici provenienti da tutta Italia. Nei saloni di Villa Bombrini il meglio della produzione ligure, con Altavia (Sassello, SV), Birrificio Scarpola (Millesimo, SV); Fabbrica della Birra Busalla (Busalla, GE); Maltus Faber (Genova) e Nadir (Sanremo, IM). Da fuori Liguria arriveranno Argo (Lemignano di Collecchio, PR); Batzen (Bolzano); Birrificio di Cagliari (Cagliari); Birrificio Italiano (Lurago Marinone, CO); Birrificio Mastino (San Martino Buon Albergo, VR); Birrificio del Forte (Pietrasanta, LU); Brewfist (Codogno, LO); Canediguerra (Alessandria);

Eastside Brewing (Latina, LT); Kamun (Predosa, AL); Cr/aK (Campodarsego, PD). In totale, saranno quasi 150 le birre alla spina che si alterneranno nella tre giorni: spazio alla nuova ondata delle luppolate, ma non mancheranno ottime birre a bassa fermentazione, così come i più classici stili belgi e inglesi.

Ad accompagnare le birre, una proposta gastronomica pensata per l'abbinamento con malti e luppoli. Tante conferme e gradite novità. Ci saranno le bruschette de Ai troeggi; le trofie al pesto de Il Genovese; il gulash e la cucina dell'Est del Kowalski; gli hamburger del Masetto; i ravioli di brasato alla birra, la cima e le torte di verdura di Gastronomia Bovio; il pulled pork del gruppo Beefolchi; i fritti di UVA (Urban Vineyard Area) e le specialità del tapas bar italo-spagnolo Jalapeño.

Come sempre ricco il programma, con laboratori, degustazioni e conferenze per conoscere meglio un mondo sempre più vasto e vario. Ma anche visite guidate alla villa (sabato e domenica ore 16) e area lab bambini gratuita a cura dell'Associazione Culturale La Giostra della Fantasia (sabato e domenica, nel pomeriggio: la domenica soprattutto è una vera festa per le famiglie).

Saranno 30 gli homebrewers, provenienti anche da fuori regione, che domenica (ore 12) porteranno le loro birre prodotte in casa in assaggio ad una giuria di esperti presieduta da Simone Cantoni, docente Slow Food e giudice all'evento Birra dell'Anno. Mentre si moltiplicano i lab: da quelli a ingresso libero dedicati all'avvicinamento alla degustazione, ai tanti momenti legati all'abbinamento cibo-birra (si proverà ad abbinare il cioccolato, le ostriche, i sigari), fino all'atteso appuntamento con i piatti d'autore dei migliori chef genovesi abbinati alle birre del festival. Particolare anche il lab proposto da Scientificast, che proporrà un avvicinamento sensoriale (e divertente) alla bevanda.

Tutto il ricavato delle magliette ufficiali del festival - il cui disegno è stato donato dallo Studio Grafico Rebigo - andrà al Comitato Sfollati di via Porro e via Campasso, che hanno perso le loro case per il crollo del Ponte Morandi.

Ancora solidarietà, con il banchetto presidiato dall'associazione RP Liguria - Associazione per la Retinite Pigmentosa e altre malattie della Retina (www.rpliguria.org).