

DAL 15 AL 18 GIUGNO, LUNGOTEVERE MARESCIALLO DIAZ (FARNESINA), ROMA

BIRRÒFORUM 2017: UN WEEKEND A TUTTA BIRRA & STREET FOOD

**Prosegue nel fine settimana
la più grande festa della birra artigianale e del fritto misto all'italiana.
Mastri birrai, street food, rinomati chef, degustazioni guidate, musica e giochi vintage
animano il grande villaggio a cielo aperto**

Dopo l'apertura di giovedì 15 giugno, prosegue per tutto il weekend, fino a domenica 18, **Birròforum**, la più grande festa della birra artigianale e del fritto misto all'italiana in scena nel villaggio di 6mila quadri, *open air*, di Lungotevere Maresciallo Diaz (zona Farnesina).

On tap decine di etichette spillate ad arte dai mastri birrai protagonisti indiscussi del festival. Birre di qualità assoluta, prodotte da **20 birrifici artigianali** selezionati tra i migliori in Italia, capaci di ricoprire un ampio ventaglio di stili e gusti differenti: dalle dissetanti pils a proposte più corpose d'ispirazione belga, passando per amaricanti e fruttate IPA e APA, fino alle creazioni più fantasiose figlie del notorio estro birrario tricolore.

A fare da accompagnamento ideale, lo street food firmato **Fritto Misto**. Da Ascoli Piceno, la più grande manifestazione nazionale dedicata alla frittura per la prima volta presenta a Roma le tradizioni del fritto misto all'italiana: arancini, panzerotti, filetti di baccalà, paranza, gnocco fritto, friggelle e molto altro ancora, tutto rigorosamente in versione "asciutto e croccante".

*"La birra artigianale sta ormai assumendo un ruolo di tutto rilievo nel panorama delle eccellenze made in Italy – sottolinea **Emiliano De Venuti**, ideatore e organizzatore di Birròforum – Purtroppo spesso le manifestazioni dedicate a questo prodotto assumono o un contorno troppo tecnico oppure mancano di contenuti. Sulla scorta dell'esperienza maturata con Vinòforum, insieme al mio team abbiamo voluto "cucire" un vestito su misura sull'universo brassicolo. Spazio quindi a degustazioni libere, senza dimenticare approfondimenti tecnici, abbinamenti con il cibo di qualità e contaminazioni "alte" come quella con il cinema d'autore e con chef stellati".*

Infatti per chi ha voglia di un'esperienza speciale, ecco gli incontri di **"Birretta da Chef"**, le cene (con posti limitati e disponibili su prenotazione) che, con il supporto della **Cinegustologia® di Marco Lombardi**, vedono quattro grandi chef abbinare i loro piatti a birre artigianali e celebri film firmati da maestri del cinema. In apertura, giovedì 15, **Massimo Viglietti** di Achilli al Parlamento ha dato spettacolo con creazioni come la *Patata affumicata al sigaro, acciughe e salsa pinoli* o la *Mela foie gras*, giusto contraltare a capolavori del calibro di *Ghost Dog* e *Daunbailò* di Jim Jarmush. Stasera, venerdì 16, la promettente **Susanna Sipione** de La Maisonette Ristrot "incontrerà" Hayao

Miyazaki: *Gaspacho di astice per La città incantata* e *Risotto con brasato di anatra all'arancia per Lupin III*, alcuni degli "abbinamenti" proposti. Binomio *cult* e vincente, sabato 17, quello tra **Arcangelo Dandini** de L'Arcangelo e Quentin Tarantino: *Carbonara dei pascoli estivi per Bastardi senza gloria*, o *Baccalà pesche sciroppate, riso soffiato e salsa di prezzemolo per Pulp Fiction*, solo per fare alcuni esempi. Gran finale, domenica 18, con il duo "da Oscar" formato da Stanley Kubrick e **Davide Scabin**, del Combal. Zero di Rivoli. Qualche anticipazione: a *Memoria di un cyber egg* farà da sfondo a *Berry Lindon*, mentre con il *Burger fai da te* andrà in scena l'impareggiabile *2001 Odissea Nello Spazio*.

Grande fermento anche per i laboratori e le degustazioni guidate di **"4 Chiacchiere con il Mastro Birraio"**, gli incontri organizzati in collaborazione con **UDB - Unione Degustatori Birre** per approfondire il variegato universo della birra artigianale. Due le *session* giornaliere, disponibili su prenotazione, che prevedono tre birre in degustazione e danno altresì diritto all'ingresso alla manifestazione.

"Birretta da Chef"

Venerdì 16 giugno ore 21

La chef SUSANNA SIPIONE come HAYAO MIYAZAKI

MENU

Gaspacho di astice

Risotto con brasato di anatra all'arancia

Polpo rosticcato con salsa ponzu, ananas e bietolina

Latte di mandorla, ciliegie e pesche

Sabato 17 giugno ore 21

Lo chef ARCANGELO DANDINI come QUENTIN TARANTINO

MENU

Insalata di gallina, capesante caramellate e pecorino

La carbonara dei pascoli estivi

Faraona in dolceforte, garum e cipolle caramellate

Baccalà pesche sciroppate, riso soffiato e salsa di prezzemolo

Domenica 18 giugno ore 21

Lo chef DAVIDE SCABIN come STANLEY KUBRICK

MENU

Memoria di un cyber egg

Rigatoni in op-pressione

Burger fai da te

Fusione a freddo

BIRROFORUM



Incontri "4 Chiacchiere con il Mastro Birraio":

Venerdì 16 giugno

ore 20.00 - NOT ONLY IBU: DEGUSTARE E VALUTARE LE LUPPOLATURE INTENSE

ore 22.00 - VIAGGIO NEL COSMO BIRRAIO: IL BELGIO COME ISPIRAZIONE

Sabato 17 giugno

ore 20.00 - VIAGGIO NEL COSMO BIRRARIO: LA ROTTA INGHILTERRA - STATI UNITI

ore 22.00 - MEDITARE CON LE BIRRE: ESPERIENZE A CONFRONTO

Domenica 18 giugno

ore 20.00 - INGREDIENTI E FERMENTAZIONI NON CONVENZIONALI

ore 22.00 - VIAGGIO NEL COSMO BIRRARIO: I CONFINI TEMPORALI DELLE LUNGHE MATURAZIONI

I birrifici presenti a Birròforum 2017

BIRRA 100 VENTI (Borgomanero - Novara); STI MALTI (Carinola - Caserta); BIRRADAMARE (Roma); OXIANA (Roma); INSIEME BIRRA (Roma); BIRRA LOSA (Latina); CASA VECCIA (Treviso); TURBACCI (Roma); IBEER (Fabriano - Ancona); PICOBREW (Milano); BIRRA TROLL (Vernante - Cuneo); BIRRIFICIO NADIR (Sanremo - Imola); BIRRIFICIO BABYLON (Villa Pigna - Ascoli Piceno); ALTA QUOTA (Rieti); IL MASTIO (Macerata); ITINERIS (Civita Castellana - Viterbo); EAST SIDE BREWING (Latina); BIRRA IRIAS (Messina); BIRRA RAVELLO (Ravello); BCR BEER COMPANY (Lazio).

I fritti firmati Fritto Misto

LO SPAZIO DEL BACCALÀ FRITTO – Lazio; LO SPAZIO DELLA FRITTURA DI PARANZA – Marche; LO SPAZIO DEGLI ARANCINI E CANNOLI – Sicilia; LO SPAZIO DELLE OLIVE ALL'ASCOLANA – Marche; LO SPAZIO DEI PANZEROTTI FRITTI – Puglia; LO SPAZIO DELLE ALICI FRITTE SPINATE – Campania; LO SPAZIO DELLO GNOCCO FRITTO - Emilia Romagna; LO SPAZIO DEI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE – Marche; LO SPAZIO DELLA FRIGGELLA - Emilia Romagna; LO SPAZIO DEI CROSTONI DI PANE FRITTO – Sicilia; LO SPAZIO DEI TACOS – Messico; LO SPAZIO DEGLI INVOLTINI PRIMAVERA - Cina

Birròforum | Lungotevere Maresciallo Diaz - Zona Farnesina, Roma | 15-18 giugno, dalle ore 19:00 alle 02:00. Biglietto di ingresso €8 comprensivo di bicchiere da degustazione, sacchetta portabicchiere. Per la birra 1 gettone = 1 euro. Info su www.birroforum.it

Ufficio stampa: **MG Logos sas di Stefano Carboni**

Telefono 06 45491984 E-mail: comunicazione@mglogos.it