Al via la terza edizione di Birre d’Autore

NOVOLI – Giunge alla terza edizione Birre D’Autore, la rassegna che mette in evidenza le innumerevoli relazioni tra birre, letteratura, arte, linguaggi. Il percorso proposto, ancora una volta, punta a far sì che i partecipanti possano accostarsi con una diversa consapevolezza alle infinite storie dentro al bicchiere, sottolineando la portata culturale di questa antica bevanda che ha accompagnato lo sviluppo delle società umane sin dalle origini più remote e che oggi si conferma con forza come bevanda sociale per eccellenza.

Il progetto nato dalla collaborazione tra l’Associazione Culturale Fucina Sociale ed il progetto Sulle Vie della Birra, è partito, ormai tre anni fa, con l’idea di portare la birra artigianale in biblioteca, luogo di cultura per eccellenza. Le relazioni tra birre, letteratura, arte, linguaggi, infatti, sono innumerevoli e sarebbe alquanto miope continuare a considerare questa bevanda come qualcosa di bassa lega destinata soltanto a soddisfare poco raffinate bevute. La rassegna ha ricevuto il patrocinio da Unionbirrai, associazione nazionale di categoria che riunisce i microbirrifici indipendenti e artigianali.

La prima edizione, svoltasi tra Maggio e Luglio 2022 è risultata essere la prima esperienza del genere in Italia. Gli spazi della Biblioteca Comunale e dell’intero Polo Biblio-museale hanno accolto quattro appuntamenti in cui sono stati presentati vari temi culturali legati alla birra artigianale. Ogni appuntamento ha visto la presenza di un diverso birrificio artigianale, sia salentino che nazionale, del quale è stata proposta la degustazione guidata di 3 birre, in abbinamento ad alcuni libri selezionati in base al tema affrontato, il tutto sempre giocato tra divulgazione ed ironia.

La seconda edizione tra Giugno e Luglio 2024 è stata caratterizzata da temi maggiormente legati al contesto del Polo Biblio-museale dalla pittura, alla letteratura sino a culti, riti e tradizioni ed ha registrato una crescita esponenziale della partecipazione, raggiungendo, nell'arco dell'intera rassegna più di 200 presenze in tre appuntamenti.

Anche per la nuova edizione resta confermato lo stesso efficace format: un diverso birrificio ospite in ogni serata; la degustazione guidata di tre differenti birre in abbinamento a libri e pubblicazioni di vario genere, selezionate in base al tema affrontato; tematiche intriganti legate al contesto del Polo biblio museale, alla storia di Novoli e al turismo alogastronomico.

Si parte l'11 giugno con Occasioni d'in-tralcio: IGA, Vini e vitigni una narrazione tra birra e vino, alla scoperta delle "Italian Grape Ale", birre prodotte con mosto d'uva, evidenziando il legame con la storia vitivinicola di Novoli e il culto del suo santo patrono Sant'Antonio Abate.

In questa occasione saranno tre i birrifici presenti, ciascuno con la propria IGA: il Birrificio Daniel's di Manduria, il Birrificio Caléndер di Tuglie, il Birrificio B94 di Lecce

Il 16 giugno appuntamento con Turismo birrario e alogastronomia: dal prodotto all'esperienza attraverso il territorio. L'incontro sarà dedicato ad indagare le nuove frontiere del turismo birrario anche legato ai birrifici che possono diventare presidi del territorio. Verranno presentati i casi concreti del progetto culturale Sulle vie dalla Birra, fortemente orientato al turismo alogastronomico, e del birrificio B94 di Lecce, birrificio alfiere del movimento brassicolo in Puglia che ha saputo raccontare il territorio, puntando l'attenzione su tradizioni, riti e culti.

Il 30 giugno sarà la volta di Birra a Sud! Storie e testimonianze birrarie antiche nella terra del vino che

indagherà la storia della birra nel Sud Italia, dimostrando come anche in epoche remote la spumosa bevanda abbia favorito lo sviluppo culturale e sociale in quella che troppo spesso viene raccontata esclusivamente come la terra del vino. Ospite della serata il birrificio BAP di Francavilla Fontana (BR), giovanissima azienda che guarda alla propria realtà territoriale, ponendosi l'obiettivo di diventare una birreria di prossimità.

Ultimo appuntamento il 7 luglio con Scherza con i fanti ma lascia stare i Santi. L'almanacco dei Santi Bevitori. Un viaggio tra agiografia e geografia. Un almanacco che, ripercorrendo l'intero anno solare, permette di scoprire tutti i santi legati alla birra. Una serata che permetterà di capire come i riti e i culti possano diventare spunto per inedite narrazioni della storia e delle tradizioni anche rispetto al territorio di Novoli. Ospite della serata Birrificio del Vulture da Rionero In Vulture (PZ), birrificio punto di riferimento per il movimento regionale lucano che ha saputo costruirsi nel tempo una solida reputazione anche a livello nazionale.

In coda alla rassegna poi verrà proposta la terza edizione di "Frumenti e Fermenti": l'esclusivo tour, ideato in occasione della festa di Maria SS. Del Pane, che narra la storia di Novoli, dei suoi culti e delle sue tradizionali vocazioni contadine e cerealicole, anche attraverso la degustazione guidata di birre al pane e birre di frumento.

Ancora una volta conduttore delle serate e delle degustazioni sarà Aristodemo Pellegrino, ideatore del progetto culturale Sulle vie della Birra, referente regionale Unionbirrai Beer Tasters per Puglia e Basilicata, Collaboratore alla Guida alle birre d'Italia Slow Food, relatore e docente Unionbirrai, collaboratore di QuiSalento, di WineFoodVoyage.it, socio di Fucina Sociale

"Realizzare queste due iniziative per la terza edizione è

motivo di grande orgoglio per la nostra associazione” afferma Simone Caricato, presidente di Fucina Sociale “non solo per la continuità della proposta culturale in se, ma anche perché è la conferma di quella intuizione iniziale che abbiamo avuto qualche anno fa, quando insieme ad Aristodemo, immaginammo questo format molto particolare nel quale l’arte, la letteratura, la storia si intrecciano in mille modi differenti alla storia della birra artigianale e alle innumerevoli produzioni di eccellenza che abbiamo nel nostro territorio e non solo. Un’iniziativa quindi che esplora molteplici punti di vista culturali e che, in maniera ancora più incisiva quest’anno, promuove esperienze produttive che parleranno, a quanti vorranno partecipare alle nostre serate, di promozione e valorizzazione del territorio.”