

Attesa teminata: a Castel San Giorgio dopo due anni ritorna “Birra in Villa”, l’evento dell’Associazione Amici di Villa Calvanese

Udite! Udite!



“Le donne del Presidente”

Ritorna nella splendida cornice del Vanvitelliano Palazzo “Calvanese” di Castel San Giorgio (SA), il 12, 13 e 14 maggio 2018, la sesta edizione di **“BIRRA IN VILLA”**, manifestazione interamente dedicata al mondo della BIRRA ARTIGIANALE prodotta in Campania, organizzata dall’Associazione **“Amici di Villa Calvanese”** e coordinata da **Alfonso Del Forno**, in collaborazione con **Slow Food Campania** e la **condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese**. E noi... siamo media partner.



Carmine Capuano

L'obiettivo di "Birra in Villa" è di promuovere e diffondere la cultura brassicola in Campania, di spiegarla in modo semplice, ma non semplicistico, dando spazio alla creatività e alla bravura dei birrifici campani, rendendo in tal modo il mondo della birra artigianale fruibile a tutti, a vari livelli.

La Campania, nonostante abbia un'antica tradizione legata alla produzione di ottimi vini, da anni è presente nel panorama brassicolo italiano con grande forza e competenza, grazie alla bravura dei birrai nostrani.

L'impegno e le competenze sono stati premiati con numerosi riconoscimenti assegnati ai birrifici campani nella **GUIDA ALLE BIRRE D'ITALIA 2019 DI SLOW FOOD**, pubblicazione che sarà presentata ufficialmente in Campania proprio durante la manifestazione "Birra in Villa". Alla presentazione della guida, dopo i saluti del Sindaco di Castel San Giorgio **avv. Paola Lanzara** e del *Presidente dell'Associazione Amici di Villa Calvanese* **ing. Carmine Capuano**, interverranno **Giuseppe Orefice** – *Presidente Slow Food Campania e Basilicata* – **Alfonso Del Forno** –

coordinatore per la Campania della guida.



Osteria La Pignata,
Bracigliano

Tale presentazione è un riconoscimento del ruolo di primaria importanza che “Birra in villa” ha assunto nel mondo brassicolo Campano.

Non mancheranno momenti dedicati agli approfondimenti, infatti, ci saranno laboratori di degustazione delle birre in cui verranno approfonditi aspetti tecnici della degustazione, laboratori di abbinamento cibo-birra nonché laboratori di abbinamento sigari-birra in collaborazione con gli **“Amici del Toscano”**.



Da sempre associata alla ristorazione rapida, con la pizza e con i panini come abbinamenti ideali, la birra sta sempre più evolvendosi verso prodotti di qualità da abbinare all'alta

cucina, grazie soprattutto al crescere della presenza di produzioni artigianali.

A tal proposito, durante la manifestazione sarà possibile abbinare le diverse e numerose birre artigianali con le montanare di Angioletto Tramontano della **pizzeria O'Sarracin** di Nocera Inferiore (SA), con i panini ripieni di braciola di carne di capra a cura di Gerardo e Mafalda Figliolia dell'**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA), con i panini di **BifBurger** di San Giuseppe Vesuviano (NA), con il provolone impiccato di **Umberto Novaco** e con le polpette del ristorante **Via Porto** di Salerno ed inoltre è previsto uno spazio food senza glutine a cura di **Il mondo senza glutine** di Nocera Inferiore (SA).

Domenica 13 maggio, non poteva mancare l'alta cucina abbinata alla birra, ci saranno, infatti, due **cooking show**, in cui verranno preparati e degustati piatti in abbinamento alle birre premiate dalla guida slow food 2019.

Gli chef presenti ai cooking show saranno Lorenzo Principe di **"Famiglia Principe 1968"** di Nocera Superiore (SA), Gerardo e Mafalda Figliolia dell'**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA), Antonio Pepe e Giovanna Farina di **"O'Ca Bistrot"** di Nocera Inferiore (SA) e la giovanissima Elisa Somma del **Ristopub Joia** di Pimonte (NA) mentre il coordinatore di "Birra in Villa", **Alfonso del Forno**, proporrà gli abbinamenti con le birre. A condurre i cooking show ci sarà la giornalista **Nunzia Gargano** ed il fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese **Marco Contursi**.

Lunedì 14 maggio le attività saranno incentrate sul progetto di rete che vedrà impegnati i Cuochi e Pizzaioli dell'Alleanza di Slow Food e i birrifici campani. La zona food sarà interamente a cura degli chef dell'alleanza Slow Food, dove gli stessi potranno far degustare i loro piatti durante la manifestazione.

Media Partner della manifestazione è **“Ritratti di Territorio”**, ufficio stampa e comunicazione a cura della giornalista **Nunzia Gargano**.

I birrifici presenti saranno tutti Campani e selezionati tra quelli pubblicati sulla guida alle birre d'Italia slow food 2019. In particolare parteciperanno i seguenti birrifici:

Karma, Lievito e Nuvole, Stimalti, Fiej, Ventitrè, Okorei, Sorrento, Borrillo, Serrocroce, Maneba, Aeffe, Bella 'Mbriana, Dell'Aspide, Saint John's.

Un ringraziamento speciale va a tutta l'Amministrazione Comunale di Castel San Giorgio guidata dal Sindaco **avv. Paola Lanzara**, che sin dal primo giorno in cui si è insediata si è adoperata affinché si ricreassero le condizioni per riaprire il Palazzo alla cittadinanza tutta.

Un ringraziamento va anche agli assessori **Antonia Alfano, Giustina Galluzzo** e **Giovanni De Caro** per la vicinanza, fiducia e disponibilità che hanno mostrato nei confronti dell'Associazione Amici di Villa Calvanese e per aver fortemente voluto che Birra in Villa tornasse a Palazzo Calvanese.

Per info: villacalvanese@gmail.com

Programma Birra in Villa 2018

Sabato 12 maggio 2018

ore 17.00 (*atrio piano terra*)

Inaugurazione della manifestazione

interverranno:

avv. Paola Lanzara _Sindaco del Comune di Castel San Giorgio

ing. Carmine Capuano_Presidente Associazione Amici di Villa Calvanese

a seguire presentazione della **Guida alle Birre d'Italia 2019 di Slow Food**

interverranno:

Alfonso Del Forno_ coordinatore per la Campania della Guida e di Birra in Villa

Giuseppe Orefice – *Presidente Slow Food Campania e Basilicata*

ore 18.30

Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione

ore 19.00

Apertura della zona food

ore 19.00 (*sala Associazione*)

Laboratorio di degustazione della birra artigianale

a cura di Alfonso del Forno

ore 20.30 (*sala Associazione*)

Laboratorio di degustazione della birra artigianale

a cura di Alfonso Del Forno

ore 21.00 (*zona esterna frantoio*)

Pronti a scatenarci con il Beat Partenopeo degli **SKIZZEKEA**

ore 22.00 (*sala Associazione*)

Laboratorio di abbinamento birra artigianale – sigari

a cura di Alfonso del Forno e gli "Amici del Toscano"

Domenica 13 maggio 2018

ore 17.00

Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione

ore 18.00

Apertura della zona food

ore 19.00 (sala Associazione)

Cooking Show con abbinamento di 2 piatti alle birre premiate dalla guida Slow Food 2019

Chef presenti:

Lorenzo Principe di "**Famiglia Principe 1968**" di Nocera Superiore (SA)

Antonio Pepe e Giovanna Farina di "**O'Ca Bistrot**" di Nocera Inferiore (SA)

*presenta il fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese **Marco Contursi***

*abbinamenti con birra a cura di **Alfonso del Forno***

ore 20.30 (sala Associazione)

Cooking Show con abbinamento di 2 piatti alle birre premiate dalla guida Slow Food 2019

Chef presenti:

Gerardo e Mafalda Figliolia dell'**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA)

Elisa Somma del **Ristopub Joia** di Pimonte (NA)

*presenta la giornalista **Nunzia Gargano***

*abbinamenti con birra a cura di **Alfonso del Forno***

ore 21.00 (*zona esterna frantoio*)

Birra in villa diventa rock... **Csic** – tribute band di Vasco Rossi.

ore 22.00 (*sala Associazione*)

Laboratorio di abbinamento birra artigianale – sigari
a cura di Alfonso del Forno e gli "Amici del Toscano"

Lunedì 14 maggio 2018

ore 17.00 (*atrio piano terra*)

La rete tra Cuochi e Pizzaioli dell'Alleanza di Slow Food e i birrifici campani.

Presentazione del progetto di rete che vede impegnati i Cuochi e Pizzaioli dell'Alleanza di Slow Food e i birrifici campani. I protagonisti dei locali campani di eccellenza, inseriti da Slow Food nel progetto "Cuochi dell'Alleanza", racconteranno la loro esperienza enogastronomica legata all'uso della birra campana come ingrediente e come abbinamento ai piatti, confrontandosi con i birrai campani presenti.

ore 19.00

Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione e della zona Food a cura dei cuochi dell'Alleanza Slow Food.

ore 24.00

Chiusura della manifestazione.

Ph Mariana Silvana Dedu