

Baronissi: da domani al 6 agosto c'è Campania Beerfest



Il Campania Beer Fest, noto in passato come Festa della birra di Baronissi, è l'evento campano sulla birra artigianale che attrae il più alto numero di presenze durante il suo svolgimento. Questo accade sia per la folta presenza di birrifici che per la grande offerta gastronomica, sempre più ricca e variegata. Dopo le ottantamila presenze dello scorso anno, l'Associazione "Il Punto Onlus" di Baronissi ha investito ulteriormente dell'organizzazione di questo evento per accogliere nel migliore dei modi gli ospiti della ventiduesima edizione, che si svolgerà dall'1 al 6 agosto. Il villaggio sarà personalizzato per dare la possibilità a tutti di potersi orientare agevolmente tra le trentotto postazioni esistenti, di cui quattordici dedicate alla birra artigianale. Gli stand birra sono quelli che offrono le prime novità di questa edizione. I birrifici artigianali campani presenti sono undici: Birrificio dell'Aspide, Birrificio dei Bardi, Bella 'Mbriana, Fiej, Birrificio Incanto, Birrificio Irpino, Karma, Lievito e Nuvole, Serrocroce, Birrificio Sorrento e Birrificio Ventitrè. Per la prima volta sono state selezionate anche due beer firm, grazie all'alta qualità delle loro birre: Cauldron Craft Beer e Maestri del Sannio. A dare manforte alla ventata di

novità, sono stati invitati anche due pub, per dare voce a questa tipologia di locale, fondamentale per la crescita culturale del movimento brassicolo. La scelta dei pub da invitare è stata dettata dalla filosofia di questo evento, che vuole dare un forte contributo alla diffusione della birra artigianale, come avviene da cinque anni a questa parte a Baronissi. In Campania esistono diverse centinaia di pub, ma sono pochi quelli che possono essere considerati "full craft", che propongono solo birre artigianali. Usando questo parametro, sono stati invitati il Fermento Brew Inn di Penta (Fisciano) e il Pub27 di Pompei. La loro presenza permetterà di scegliere tra diverse birre artigianali italiane ed estere, novità assoluta per questa manifestazione. Come ogni anno, saranno presenti anche le birre senza glutine nello stand de "Il Mondo senza Glutine", con le tre proposte di Caulier. Ricchissima l'offerta gastronomica, con ogni genere di prodotto: cuoppo di pesce fritto, piatti tradizionali (milza, soffritto e mallone), patate fritte, maiale alla brace, panini con ogni tipo di farcitura, '0 Pere e '0 Musso, pizze, baccalà, straccetti di pizza, carne alla brace, freselle, cucina gluten free (cuoppo e montanare), fritto napoletano, pasta, arrosticini, caciocavallo impiccato, gelati, frutta e dolci. Ogni sera ci saranno spettacoli musicali, coordinati da Valentina Iannone, oltre al concorso di bellezza "Miss gocce di stelle", presentato da Francesca Faratro, che si terrà sabato 3. Nel dettaglio avremo Linda Andresano e Valentina Iannone, cui seguiranno le esibizioni di alcune scuole di ballo (giovedì 1), Wet Rags e il raduno di motociclisti Bikerfest (venerdì 2), Skizzikea band (domenica 4), I Bottari di Re Ferdinando (lunedì 5) e Gerardo Amarante in compagnia degli Spaccapaese (martedì 6). Anche il programma culturale sarà molto intenso, con laboratori di degustazione e abbinamento al cibo a cura di Unionbirrai Beer Taster previsti per giovedì 1, lunedì 5 e

martedì 6, mentre venerdì 2 è previsto un corso di avvicinamento all'Homebrewing (birra fatta in casa), seguito da una cotta pubblica che si terrà domenica 4. Come nelle precedenti edizioni, sarà presente il Sigaro Toscano, con due laboratori di abbinamento alla birra previsti per sabato 3 e domenica 4.



Importante ricordare che gli utili raccolti dall'Associazione "Il Punto Onlus" saranno impiegati per la realizzazione della nuova sede associativa, fondamentale per mantenere l'alto servizio di assistenza che "Il Punto Onlus" offre sul territorio. L'ingresso è libero e la sede dell'evento è in Via Don Minzoni a Baronissi.