

Napoli Beer Fest: a Castel Dell'Ovo cibo e birra per prepararsi al Natale



È iniziato il conto alla rovescia per il Napoli Beerfest, primo evento di caratura nazionale sulla birra artigianale organizzato a Napoli. Sabato 21 e domenica 22, dalle 12 alle 24, nelle sale di Castel dell'Ovo, si terrà l'evento che sta attirando l'attenzione di tutto il mondo della birra artigianale italiana, patrocinato dal Comune di Napoli, Unionbirrai, l'associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti, e Confesercenti. Una selezione di ben diciassette tra i migliori birrifici artigianali, campani e italiani, apriranno i propri impianti di spillatura per quella che si preannuncia essere una manifestazione sulla birra artigianale tra le più suggestive realizzate in Italia, grazie alla location unica di Castel dell'Ovo.



Le birre non saranno le uniche protagoniste di questo evento,

grazie alla presenza di volti noti dell'enogastronomia partenopea come **Ciro Salvo** (50 Panino), **Leopoldo Infante** (Taralleria Napoletana), **Ciro Scognamillo** (Poppella), **Giovanni Gentile** (Wapo Natural Food), **Antonio Aliberti** (Casa KBirr) e **Pasquale Rinaldo** (Cipajo e Ristorante D'Amore a Capri) che proporranno le specialità gastronomiche che rendono Napoli e la Campania protagonista nel mondo.



Ricco il programma culturale con tanti laboratori di degustazione che si alterneranno durante la due giorni, a partire dalla verticale di una della birre italiane più conosciute al mondo, la **Xyauyù**, eccellenza del Birrificio Baladin, tenuta dal suo ideatore **Teo Musso**, tra i fondatori del movimento brassicolo italiano. Interessante e attuale la tavola rotonda sull'indipendenza dei pub, che aprirà il programma culturale sabato 21 alle ore 14,00 con la presenza di personaggi di rilievo del movimento brassicolo nazionale come **Manuele Colonna**, **Schigi** e **Andrea Turco**.



L'abbinamento cibo birra, grazie al supporto del progetto

“Birra in Tavola”, sarà il filo conduttore dell’area culturale e vedrà protagonisti gli interpreti dell’area Food sopra citata, accompagnati da Luciano Pignataro, Barbara Guerra (curatrice della guida 50 Top Italy), Alfonso Del Forno (co-organizzatore del Napoli Beerfest e UBT) e gli Unionbirrai Beer Tasters, degustatori di birra di Unionbirrai.



Grande risalto, nell’ambito della manifestazione, sarà conferito al progetto “Scegli Napoli”, nato con l’obiettivo preciso di promuovere l’acquisto di tutti i prodotti realizzati dalle aziende con sede legale nella città di Napoli e del suo territorio metropolitano.

Di alto profilo anche i partner della manifestazione come Kimbo, Mulino Caputo, Acqua Panna, Pepsi, Emporio Brewing, Inpact, La Spillatura, Home Beer, La Torrente e Parteno Craft.

Per incentivare anche il turismo sul territorio, è stata stipulata una partnership con l’associazione degli albergatori aderenti a Host Italia, con una serie di convenzioni reciproche che legano il Napoli Beerfest e chi fa accoglienza a Napoli.

Media partner ufficiali dell’evento sono Luciano Pignataro wine&food blog, il mensile Pizza e Pasta Italiana e il portale Cronache di Gusto.

Interessante collaborazione con due App scaricabili gratuitamente: Yhop, che descrive come arrivare a Castel dell’Ovo, quali i birrifici presenti e l’elenco completo delle

birre con relative caratteristiche, e Whatabeer, che punta a promuovere la cultura birraria attraverso un'impostazione "ludica", una sorta di Tinder della birra.

Immane la presenza del Club Amici del Toscano, impegnato con i laboratori di abbinamento con la birra.

Grafica e comunicazione social sono a cura di WeLike.

Napoli Beerfest 2019

Birrifici presenti: Birrificio Sorrento, Birrificio dell'Aspide, Bonavena, Croce di Malto, Eastside, Bella 'Mbriana, Cauldron, Karma, Okorei, Birrificio Lambrate, Biren, Menaresta, Manerba, Maestri del Sannio, Ca' del Brado, KBirr ed Extraomnes.

Area Food: Ciro Salvo (50 Panino), Leopoldo Infante (Taralleria Napoletana 1940), Ciro Scognamillo (Poppella), Giovanni Gentile (Wapo Natural Food), Antonio Aliberti (Casa KBirr), Pasquale Rinaldo (Cipajo e Ristorante D'Amore a Capri) e chiosco bar Kimbo.

Questi gli appuntamenti principali del programma culturale:

Sabato 21 dicembre

Ore 14,00 "Birra artigianale e Pub indipendenti" tavola rotonda con Manuele Colonna, Menny Ambrosino, Andrea Turco, Luigi Schigi D'Amelio e Giampaolo Monarca Sangiorgi.

Ore 15,30 "La storia della Xyauyù" verticale condotta da Teo Musso e Alfonso Del Forno (UBT);

Ore 17,30 "Il panino e la birra" degustazione e abbinamento con Ciro Salvo, Luciano Pignataro e Alfonso Del Forno (UBT);

Ore 19,30 "Italian Grape Ale, lo stile italiano" laboratorio di degustazione condotto da Natale Sessa (UBT);

Ore 21,30 "La divina commedia del Toscano e la Birra" con

Alessandro Schiavone (Club Amici del Toscano) e Alfonso Del Forno (UBT).

Domenica 22 dicembre

Ore 13,00 Premiazione sesta edizione del “World Gluten Free Beer Award”;

Ore 14,00 “Birra e taralli sul lungomare” con Leopoldo Infante (Taralleria Napoletana 1940) e Pippo Raia (UBT);

Ore 15,30 “Il fiocco di neve cerca una birra” con Ciro Scognamillo (Poppella), Barbara Guerra (curatrice della guida 50 Top Italy) e Alfonso Del Forno (UBT);

Ore 17,30 “Formaggi e Birra” con Paolo Amato (Caseificio Aurora) e Alessandro Pelella (UBT) ;

Ore 19,30 “Influenza delle materie prime nella birra” laboratorio di degustazione condotto da Antonio Martinetti (UBT);

Ore 21,30 “La divina commedia del Toscano e la Birra” con Alessandro Schiavone (Club Amici del Toscano) e Alfonso Del Forno (UBT).

I laboratori sono tutti gratuiti (ad eccezione della verticale di Xyauyù) per un massimo di 25 persone per ogni sessione.

Il biglietto d'ingresso al Napoli Beerfest è acquistabile online sul sito dell'evento (www.napolibeerfest.it) o direttamente all'ingresso del Castello. Il costo della singola giornata è di 10 euro, comprensivo di bicchiere in vetro personalizzato, la taschina porta bicchiere e due ticket per le degustazioni. È previsto un abbonamento per le due giornate a un prezzo di 18 euro, comprensivo di bicchiere in vetro personalizzato, la taschina porta bicchiere, quattro ticket per le degustazioni e un sacchetto personalizzato. All'interno è possibile acquistare l'upgrade del biglietto d'ingresso con ulteriori ticket . Chi acquista il biglietto in prevendita ha

una corsia preferenziale all'ingresso di Castel dell'Ovo. Per qualsiasi ulteriore informazione, controllare il sito o la pagina facebook dell'evento.