



## BIRRAI ERETICI 2012

L'abc della birra

*12-13 maggio, via Mascarella, Bologna*

Dopo il successo della prima edizione, **sabato 12 e domenica 13 maggio, torna Birrai Eretici**, festival della birra artigianale ideato e organizzato da LORTICA e BREWLAB e patrocinato dal Quartiere San Vitale. Questa seconda edizione della manifestazione – presentata stamattina in **conferenza stampa** negli spazi de LORTICA – vedrà cinque dei più interessanti locali di Bologna inondare di birra artigianale **via Mascarella**, per una due-giorni di incontri, degustazioni e divertimento, alla scoperta (festosa) di uno dei settori più vivaci della scena attuale del gusto.

«Quando abbiamo organizzato la prima edizione di Birrai Eretici, nel dicembre 2010, all'interno del nostro locale, LORTICA era nata da poco, e altrettanto da poco eravamo in contatto con brewLab, ma il successo è stato enorme – ha spiegato **Andrea Rubbi** de LORTICA stamattina alla conferenza stampa di presentazione –. Da lì abbiamo deciso di crescere coinvolgendo le altre realtà di via Mascarella, i nostri vicini di casa, locali con offerte a noi complementari, usando come comune denominatore la birra artigianale di qualità».

**Durante tutto il fine settimana, LORTICA, BRAVO CAFFÈ, CANTINA BENTIVOGLIO, MODO INFOSHOP e MOUSTACHE, oltre a ospitare appuntamenti ed eventi, offriranno una vasta selezione di birre artigianali italiane ed estere: ogni locale avrà le sue spine e proporrà cibo in abbinamento secondo il proprio stile.** Un modo per portare la birra di qualità in via Mascarella, una delle vie simbolo dell'intrattenimento culturale bolognese. Due realtà, quella dei locali coinvolti e quella della birra artigianale, che condividono molti aspetti come la qualità dell'offerta, la versatilità e la creatività, ma anche il piacere di socializzare e di condividere esperienze stimolanti in un clima allegro, informale e ricco di contenuti. «Noi della **Cantina Bentivoglio** siamo molto curiosi di avvicinarci al mondo della birra artigianale – ha sottolineato **Giovanni Serrazanetti** – e siamo molto felici di poterlo fare alla nostra maniera: il nostro chef infatti elaborerà alcuni piatti cucinati con le birre che andremo a proporre durante in festival, da servire ai clienti che vorranno assaggiarli, ovviamente in accompagnamento alla birra usata in cottura». Stesso spirito ma spunti diversi per **Alberto Armaroli** di **Moustache**: «Per noi è tutto nuovo, dato che è solo un anno che siamo aperti, ma siamo entusiasti di questo coinvolgimento. Ci piace sempre poterci differenziare offrendo ai nostri clienti prodotti non comuni e, per non smentirci neanche questa volta, oltre a due spine di birra avremo a disposizione anche del sidro artigianale».

Durante il festival una passeggiata lungo via Mascarella potrà trasformarsi, così, in un *excursus* attraverso diverse realtà brassicole, un percorso, anche in senso fisico, alla scoperta della birra artigianale.

«Il nostro slogan e il nostro obiettivo è poter trovare una birra di qualità in ogni locale di Bologna – ha spiegato **Luca Sartorelli** di **brewLab** – ed è per questo che promuoviamo con convinzione la cultura birraria. Per quanto riguarda la selezione di quest'anno abbiamo deciso di sfruttare il clima primaverile per proporre birre molto bevibili e fresche, cosa che si riscontra anche nella decisione di non imporre un formato da “degustazione”, ma di mantenere i classici formati di vendita».

Con il patrocinio di



Media partner





«Se questa seconda edizione avrà il successo sperato, per la terza ci proponiamo di spostare il festival direttamente su via Mascarella, sfruttando i portici e pedonalizzando la strada» si augura Andrea Rubbi.

## LA FILOSOFIA

Birrai Eretici nasce dalla passione de LORTICA e BREWLAB come modo differente di intendere la birra. Birra non convenzionale, non omologata, rigorosamente birra artigianale.

«l'idea è anche quella di sfatare il mito secondo cui in zona universitaria si beve, nella qualità e nei modi, e non si fa qualità o educazione» spiega **Giovanni Serrazanetti**

**Più 24 spine molte delle quali a rotazione** proporranno, **nel fine settimana del 12 e 13 maggio, nei cinque locali di via Mascarella partecipanti**, una selezione di birre dei produttori nazionali e stranieri, che più riescono a trasmettere nelle loro creazioni la propria idea dell'essere "artigiano", mastri birrai che sanno osare, sperimentare, oscillando tra tradizione e innovazione.

Il festival si propone di fare conoscere queste realtà "a tutti i non astemi", a tutte le persone che vogliano farsi incuriosire ed emozionare da produzioni non comuni. Birrai Eretici non vuole dire solo birre estreme, ma rappresenta un percorso attraverso gli stili e la cultura birraria, per riuscire ad approcciare l'universo brassicolo artigianale in maniera completa e massimizzare l'esperienza gustativa. La birra artigianale rappresenta infatti un mondo intero, con la sua storia e i suoi stili, che ha bisogno di essere scoperto e avvicinato con metodo e che merita interesse e attenzione. «L'uomo che non si preoccupa della birra che beve non dovrebbe neanche preoccuparsi del pane che mangia [...] entrambi possono costituire una mera esperienza quotidiana o un piacere raro. In ogni caso, ciò che cerchiamo è una misura di ciò che ci meritiamo» (Michael Jackson – il più grande critico birrario mai esistito).

## DEGUSTAZIONI ED EVENTI

### - Sabato 12/5 ore 16.00 @ Moustache

"Metodi di produzione per birrai casalinghi" / My own private brewery: fare la birra in casa.

Un incontro di un'ora e mezza con produttori di birra casalinghi (homebrewer), per imparare a fare la birra in casa con pentole, fornelli ed altre diavolerie. Una introduzione al lato produttivo di autoconsumo, un modo diverso di usare la propria cucina e poi, diciamolo: quante volte si può bere qualcosa dicendo "questo l'ho fatto io"?

Info: [moustachebologna@gmail.com](mailto:moustachebologna@gmail.com), tel: 051-235424

### - Sabato ore 18.00 @ LORTICA

"Birre?"

LORTICA e BrewLab organizzano una particolare degustazione tra lieviti selvaggi, legno, frutta, gatti e brettanomiceti. Una introduzione alle birre a fermentazione spontanea e birre fermentate in legno, birre particolari, acide, con un che di alchemico. In degustazione quattro birre Rare dall'Italia, Belgio e Norvegia.

Con il patrocinio di



Media partner





*Birra madre*, Birrificio Meneresta, Carate Brianza (Mi)  
*Luna Rossa*, Birrificio del Ducato, Roncole Verdi (Pr)  
*Framboise Lambic*, Brouwerij Girardin (Belgio)  
*HAANDBAKK 2009 Sour Ale*, Haandbryggeriet (Norvegia)  
Costo: 12 euro.  
Info e prenotazioni: [info@lortica.net](mailto:info@lortica.net), tel.: 051-5876445

**- Domenica ore 17.30 @ Modo Infoshop**

*L'uomo della birra*

Presentazione del libro di Umberto Pasqui *L'uomo della birra* (Cartacanta 2011), opera dedicata all'agronomo Gaetano Pasqui, avo dell'autore, primo in Italia a coltivare luppolo (metà del XIX secolo) per poi usarlo nella produzione della sua birra artigianale.

**- Domenica 18.30 @ Lortica**

Concorso Homebrewer

Riscaldate i fornelli e pulite le pentole, brewLab vi chiama a raccolta per la seconda edizione del concorso homebrewing dei Birrai Eretici. Quest'anno vi sfidano a proporre quella che per voi è la birra dell'estate. Beverina, dissetante, speziata o fruttata, fate voi. Gli stili tra cui scegliere sono molti, elencati nel regolamento, ma non esitate ad andare oltre gli standard.

Info e regolamento: [www.brewlab.it/festival](http://www.brewlab.it/festival)

## BIRRIFICI SELEZIONATI

Di seguito la lista dei birrifici e delle birre presenti con breve descrizione (una descrizione delle singole birre si può trovare nel pieghevole nell'altro allegato)

### Italia

**Birrificio Italiano** (Lurago Marinone, Como): nato nel 1996 da Agostino Arioli, è uno dei primi micro birrifici italiani, nonché uno dei più premiati all'estero.

**Birrificio del Ducato** (Roncole Verdi, Parma): nato nel 2007, è oggi il birrificio artigianale italiano più premiato all'estero. Il birraio è Giovanni Campari.

**Bruton** (San Cassiano Di Moriano, Lucca): una delle migliori realtà toscane. Esporta in USA e Canada.

**Vecchia Orsa** (Crevalcore, Bologna): birrificio locale, premiato in Italia al concorso di Unionbirrai che nasce dal progetto sociale Fattoriabilità.

**Birrificio Emiliano** (Anzola dell'Emilia, Bologna): una delle realtà emergenti a livello nazionale.

**Birrificio Menaresta** (Carate Brianza, Milano): uno dei birrifici che più si sta affermando per la voglia di sperimentare i limiti della produzione brassicola reinterpretando stili classici

**Birrificio Rurale** (Cascine Calderi, Pavia): birrificio che nasce dalla passione di vari amici all'interno dell'azienda agricola Fattoria Oasi, capace di emozionare sin dagli esordi.

**Brewfist** (Codogno, Milano): inaugurato nel 2010, si è rapidamente affermato come uno dei birrifici più interessanti in Italia, grazie anche all'esperienza che il mastro birraio Pietro Di Pilato ha svolto in Inghilterra.

Con il patrocinio di



Media partner





**Revelation Cat/Mikkeller:** joint venture tra il birrificio itinerante Mikkeller e Revelation Cat, progetto brassicolo di Alex Liberati.

**Centochiodi:** birrificio nato dalla passione di tre amici di Goro (Fe) per ora produce in un impianto in affitto, ma con grande qualità.

## USA

**Left Hand:** birrificio del Colorado tra i più conosciuti nel panorama americano e mondiale.

## Belgio

**De la Senne, De Ranke:** due degli esponenti più attivi della *nouvelle vague* belga.

**Girardin:** uno dei più apprezzati produttori storici di birre acide a fermentazione spontanea.

**Bon Secours/ Caulier:** birrificio storico che ha recentemente cambiato gestione a causa di problemi finanziari, continua a produrre birre tradizionali belghe.

## Regno Unito

**Dark Star, Ridgeway Brewery:** due delle realtà artigianali più attive sulla scena inglese, capaci di attrarre su di sé l'interesse internazionale.

**St. Peter's:** birrificio del Suffolk fondato nel 1996, è da tempo tra i grandi protagonisti del rinascimento artigianale inglese.

**Hardknott:** birrificio nato nel 2005 il cui scopo è dichiaratamente quello di produrre birre che siano diverse da tutte le altre. Innovativo e interessante.

## Germania

**Au-Hallertau:** birrificio artigianale bavarese, produce stili locali in maniera impeccabile.

## ATTORI



**LORTICA**, via Mascarella 26

LORTICA GARDEN WINE è un giardino di profumi e di gusti sani, salubri e artigianali in pieno centro a Bologna, a pochi minuti di cammino dalle torri e immersa in zona universitaria, propone ogni giorno ingredienti freschi e biologici, vini naturali e birre artigianali. Il tutto con un'attenzione rivolta in particolare alla salvaguardia della biodiversità culturale e culturale. Il posto ideale dove fermarsi per conoscere i mille particolari enogastronomici che costellano il nostro territorio, che ci piace considerare esteso a tutto il pianeta terra. Con orgoglio rivendica il primato di essere stato il primo locale a Bologna a proporre alla spina, oltre che in bottiglia. Solo birre artigianali e solo vini naturali. LORTICA è aperta ogni giorno (escluse le mattine di domenica e lunedì) dalle 10.00 alle 02.00.

[www.lortica.net](http://www.lortica.net)

## BREWLAB



nasce dall'incontro di impavidi soci di Movimento Birra (MoBi) dell'area bolognese, durante Pianeta Birra 2010; l'idea è quella di creare un gruppo locale per combattere

Con il patrocinio di



Media partner





l'immobilismo birrario sotto le due torri. La filosofia di brewLab riflette il carattere di apertura culturale che contraddistingue una città universitaria come Bologna. L'associazione crede che, in città, nonostante la birra sia troppo spesso relegata a mero strumento di alterazione psicofisica, possa riacquistare la dignità che le compete, di bevanda dall'importante valore culturale, qualitativo e fortemente aggregativo. Per questo la filosofia alla base di brewLab è di promuovere una bevanda popolare lontana da certi snobismi che caratterizzano il bere di qualità nel nostro Paese. Le iniziative promosse sono totalmente inclusive e mirano a offrire una scelta di buona birra in ogni locale di Bologna. Inoltre si vuole inserire la birra di qualità in un contesto più ampio e non ghettonizzata nell'autoreferenzialità. BrewLab vuole essere un punto di riferimento per gli homebrewer della zona, creando una rete di contatti rafforzata da incontri periodici, fondamentali per la crescita del movimento dei birrai casalinghi e per la libera circolazione delle idee e delle esperienze brassicole. BrewLab è un gruppo locale, ma non crede in una forzata visione localistica del prodotto birra, perché la filiera produttiva non ne consente una visione di questo genere (autoctona). Per questo, piuttosto che a una selezione geografica del prodotto, opta per una distinzione qualitativa. Nel futuro brewLab ha in progetto di avere una sede vivibile che possa ospitare le iniziative e gli incontri tra i soci.

[www.brewlab.it](http://www.brewlab.it)



#### **CANTINA BENTIVOGLIO**, via Mascarella 4b

Situata in via Mascarella, nelle cantine del palazzo che fu dei "Signori" di Bologna, la Cantina Bentivoglio, con la capacità di accogliere nelle sue vaste sale più 250 clienti, si propone tra i locali Bolognesi come punta di diamante, sia nell'ambito della gastronomia sia per le continue serate di Jazz dal vivo che l'hanno fatta rientrare più volte nell'elenco dei 100 migliori Jazz Club del mondo compilato in America. La sua

carta dei vini, con più di 400 etichette nazionali e internazionali, citata tra le migliori in Italia, e una cucina curatissima dove ai piatti della tradizione si affiancano puntate nella modernità, rendono la Cantina Bentivoglio una tappa obbligata per tutti coloro che vogliono vivere da dentro le notti bolognesi.

[www.cantinabentivoglio.it](http://www.cantinabentivoglio.it)



#### **BRAVO CAFFÈ**, via Mascarella 1

Il Bravo Caffè è uno dei migliori locali di musica dal vivo di tutta la regione e ultimamente uno dei più attivi in Italia. La sua fama di live club si è consolidata nell'arco degli ultimi anni quando al jazz si sono affiancati altri generi: funk, soul, fusion e rock. Il locale ha ospitato artisti del calibro di Yellowjackets, Matt Bianco, Vinicio Capossela, Enzo Jannacci, Mario Biondi, Roy Ayers, Lee Konitz, James Taylor Quartet, Mike Stern, Eugenio Finardi, Fabio Concato, Raphael Gualazzi.

Il Bravo è anche ristorante e, tutte le sere, alla musica si uniscono una cucina di qualità fortemente territoriale e una cantina ricchissima con ampia scelta di vini locali. Buona anche la scelta dei cocktail. Nel menù della cucina spiccano le paste fatte a mano dalla sfoglina, i dessert di produzione casalinga, i prodotti dei presidi slowfood, gli affettati di mora romagnola e, in generale, un'attenta cura alla stagionalità delle materie prime. Durante l'estate la manifestazione *Il salotto del jazz* offre la possibilità di cenare direttamente nella via, chiusa al traffico.

[www.bravocaffe.it](http://www.bravocaffe.it)

Con il patrocinio di



Media partner







#### **MOUSTACHE**, via Mascarella 5

Localino ritirato e accogliente, al MOUSTACHE si possono bere ottimi drink, classici o creativi, preparati con ingredienti di qualità e frutta fresca, gustare una cucina di stampo semplice e casalingo, ma al tempo stesso curata e attenta alla stagionalità del prodotto così da offrire, proposte sempre nuove. Un'atmosfera calda e amichevole accompagnerà chi deciderà di trascorrere qui una veloce pausa pranzo, un aperitivo con gli amici o una cenetta rilassante. Ad arricchire il tutto, le ormai famigerate crescentine, tra le migliori della città.

[www.moustachebologna.it](http://www.moustachebologna.it)



#### **MODO INFOSHOP**, via Mascarella 24b

Modo Infoshop ha aperto nel febbraio 2003 in uno spazio di circa 90 metri quadri, in via Mascarella a Bologna. Due sale sono dedicate alla vendita di materiale cartaceo e audio/video, mentre una terza sala è destinata alla consultazione di volumi e a ospitare eventi. In particolare, il locale dedica spazio a: piccola e media editoria, autoproduzioni, fumetto e multimedia. Il campo d'interesse è quello della cultura e delle arti contemporanee, dei nuovi media, dei movimenti sociali e delle controculture. Parte integrante del progetto è la programmazione a cadenza settimanale d'incontri, letture, ascolti e performance musicali, proiezioni video e mostre. Dal 2007 ha aperto un frequentatissimo bar nel locale contiguo, uno spazio dedicato alla socializzazione e all'incontro, luogo di decompressione e alleggerimento, che integra e amplifica l'attività di scambio di informazioni già propria della libreria.

[www.modoinfoshop.com](http://www.modoinfoshop.com)



#### **Media partner: Fermento Birra Magazine**

Rivista interamente dedicata alla birra di qualità, raccoglie alcune tra le maggiori firme del mondo brassicolo italiano. Nasce dall'incontro di due giovani e affermate realtà: [Fermento Birra](http://Fermento Birra), azienda specializzata nella comunicazione birraria fondatrice del primo web-magazine dedicato alla birra di qualità (Fermentobirra.com, oggi trasformatosi in network), e PubliGiovane, casa editrice romana che ha fatto parlare di sé nel mondo birra per la guida di successo *EurHop*, dedicata ai migliori luoghi birrari d'Europa e d'Italia, oltre che per aver partecipato all'organizzazione della crociera *Un Mare di Birra*.

[www.fermentobirramagazine.com](http://www.fermentobirramagazine.com)

#### **Alcune informazioni sulla birra artigianale**

Per birra artigianale s'intende una birra prodotta secondo un saper fare artigiano, che guardi alla qualità del prodotto piuttosto che alla massimizzazione del profitto. Obiettivo che, a livello pratico, si traduce in un tentativo di esaltare l'esperienza sensoriale attraverso l'uso di materie prime pregiate, evitando quei processi che svuoterebbero la birra delle sue proprietà organolettiche. Niente procedimenti invasivi a livello produttivo dunque, come pastorizzazione o microfiltrazione che, a

Con il patrocinio di



Media partner





fronte di una stabilità più alta del prodotto, priverebbero la birra degli olii essenziali e dei nutrienti in essa disciolti. Un prodotto artigianale, rispetto alle sue sorelle industriali, mantiene così sensazioni che il consumatore medio non è abituato a cercare in questa bevanda: profumi molto vari e più o meno intensi che cambiano notevolmente a seconda dello stile, passando per il caffè, il miele, la frutta secca, ma anche agrumi e resine, oltre a sensazioni tattili in bocca come una maggiore “avvolgenza” del palato, una più acuta persistenza e, ovviamente, profili di gusto molto ampi, con sensazioni assolutamente diverse, anche qui, dettate dallo stile e dalle materie prime. La capacità di veicolare emozioni attraverso le tante sensazioni stimulate diventa una vera e propria sfida alla capacità tecnica e alla creatività dei birrai, veri e propri artigiani del gusto, che possono muoversi attraverso i canoni dettati dagli stili classici, oppure cercare di varcarne i confini, ad esempio producendo birre con mosto di vino, con frutta, o invecchiandole in botti che precedentemente abbiano ospitato vino o liquori.

Insomma la birra artigianale è un prodotto con una sua storia fatta di stili classici e di innovazione, con un profilo sensoriale complesso che viene esaminato con una metodologia molto simile a quella del vino, ed è caratterizzata da una fortissima diversificazione, tanto che è assolutamente corretto parlare di “birre” e non di “birra”. Inoltre in quasi tutti i Paesi coinvolti la birra artigianale è circondata da un vero e proprio “movimento”, fatto di gente impegnata a diffondere la cultura birraria, dalla storia alla corretta degustazione, di appassionati che si fanno la birra in casa (homebrewers) e di produttori attenti ad incontrare il proprio pubblico e a spiegare le proprie filosofie produttive.

La facilità di reperimento delle materie prime rende possibile fare birra praticamente ovunque vi sia una sorgente di acqua “buona” (è infatti questo l’ingrediente maggiormente presente nella birra). Questo ha reso possibile il rapido diffondersi della produzione di birra artigianale anche in zone non tradizionalmente portate, come il nostro Paese. Il movimento brassicolo artigianale nasce in Italia nel 1996, anno nel quale aprono i primi “pionieri” (Birrificio Italiano, Baladin, Beba, Lambrate e Centrale della Birra), figli delle ispirazioni che i titolari hanno viaggiato per il mondo. Ad oggi i birrifici artigianali italiani censiti sono circa 450, in costante aumento (l’impennata c’è stata nel 2005), e rappresenta circa il 2% del totale del mercato della birra. I nostri birrai sono spesso accreditati come molto estrosi, le produzioni variano infatti da interpretazioni più o meno fedeli degli stili belgi, tedeschi o inglesi classici a sperimentazioni più ardite, con l’uso di materie prime insolite (castagne, lenticchie, ciliegie, pepe, ma anche alghe o sale) o di tecniche particolari (come la combinazione tra mosti di tipo diverso cui si accennava prima, una pratica amata dai nostri birrai più estrosi che sentono comunque un legame con il vino). In Italia si trovano al giorno d’oggi birrifici di riconosciuta qualità anche a livello tradizionale, spesso distribuiti anche all’estero, e non è infrequente trovare birre italiane sui podi delle competizioni di categorie più importanti come European Beer Star (dove l’anno scorso il Birrificio del Ducato ha stabilito il record di medaglie vinte raccogliendone ben 7) o il World Beer Cup (con Birrificio Italiano e ancora con Birrificio del Ducato). In generale le realtà italiane sono molto piccole, portate avanti con passione e tenacia da pochissime persone.

Ufficio Stampa E/O Communication  
Gabriele Triossi  
g.triossi@eo-communication.com  
338/9521480

Con il patrocinio di



Media partner

