

Torna a Roma il FrankenBierFest

La Limonaia di Villa Torlonia per tre giorni, dal 12 al 14 aprile, diventa il palcoscenico delle tradizioni tedesche: birra, gastronomia tipica, mostre fotografiche

Un tuffo nella tradizione birraria, culturale ed enogastronomica della Franconia, regione del sud della Germania: dal 12 al 14 aprile torna nella Limonaia di Villa Torlonia il FrankenBierFest, giunto quest'anno alla sua ottava edizione, promosso e organizzato da 'Publigiovane Eventi' e dal 'Ma che Siete Venuti a Fa'

La birra della Franconia, che vanta 'ricette' secolari tramandate di padre in figlio e i cui segreti vengono gelosamente custoditi da ogni famiglia produttrice, è a base di malti e luppoli molto rari, pregiati e di altissima qualità. La Franconia, inoltre, è famosa anche per essere l'area geografica con la più alta concentrazione di attività brassicole al mondo: detiene infatti il primato internazionale per densità di birrifici sul territorio, che sono oltre trecento. Bamberga ad esempio, la Capitale della regione che allo stesso tempo viene considerata la Capitale della birra artigianale tedesca, vanta oltre diecimila birrifici per soli 70 mila abitanti: qui il consumo medio pro capite è infatti di oltre 300 litri di birra l'anno, a fronte dei circa 30 italiani. Le produzioni di questi microbirrifici, poi, sono molto limitate: nella maggior parte dei casi riescono a soddisfare appena il fabbisogno degli abitanti della zona ed è per questo che, al di fuori dei confini tedeschi, sono rarissime da trovare: in Italia sono importate da pochi mesi solo grazie al Progetto BierKultur promosso da Manuele Colonna, esperto conoscitore della scena brassicola francone, autore del libro 'Birra in Franconia' e noto publican romano, che ha selezionato tutte le birre presenti al FrankenBierFest dopo un'attenta e scrupolosa ricerca tra i migliori malti e luppoli locali. "Quest'anno adire il vero – spiega Colonna – ci siamo concentrati su realtà ancora più piccole del solito, tra cui alcuni birrifici comunali che producono birra solo due volte l'anno in impianti dell'inizio del secolo scorso. Siamo entrati in contatto anche con nuovi progetti birrari che rendono la scena francone viva e che, pur rimanendo tradizionali, portano una ventata di innovazione".

All'interno dei microbirrifici franconi, nella maggior parte dei casi a conduzione familiare, trovano spazio anche le cosiddette Gäststätt, locande in cui è possibile degustare le birre accompagnate da piatti tipici della tradizione locale – come i wurstel, la schnitzel con kartoffelsalat, i bretzel e lo strudel di mele – che sarà possibile provare anche nel corso della kermesse di Villa Torlonia, preparati secondo le ricette tradizionali.

Tra gli stili birrari, al festival romano sarà possibile trovare alcune birre pregiate, come le Rauchbier, dal tipico aroma affumicato e dalla particolare maltazione su legno, e le rarissime Kellerbier, definite 'birre di cantina' per l'abitudine dei birrai di stoccare le botti nei tunnel sotterranei dei sette colli di Bamberga: durante la lagerizzazione infatti, una delle fasi di produzione, il tappo delle botti viene parzialmente tolto per permettere all'anidride carbonica di fuoriuscire ed evitare l'esplosione dei contenitori. È proprio questo procedimento che caratterizza le vere Kellerbier, birre 'piatte' caratterizzate da una 'luppolatura' ben definita e un gusto deciso.

Per tre giorni, dunque, nel cuore di uno dei parchi più noti di Roma, sarà possibile immergersi completamente in un'atmosfera d'oltralpe, fare un viaggio alla scoperta della tradizione brassicola ed enogastronomica dei villaggi più remoti della Franconia e di Bamberga, e visitare la mostra fotografica che racconta, attraverso le immagini gli usi, i costumi e le più folkloristiche tradizioni di quest'angolo di Germania.

FrankenBierFest

La Limonaia di Villa Torlonia
Via Lazzaro Spallanzani, 1A

