

Birra d'autore e atmosfera d'inatale. a Fiuggi il primo Belgian Beer Festival (6-8 DICEMBRE)aa

Un fine settimana che profuma di spezie, luppolo e Natale: dal 6 all'8 dicembre Fiuggi si trasforma nella capitale della birra artigianale belga con la prima edizione del 'Belgian Beer Festival', una kermesse dedicata alla cultura brassicola del Belgio: degustazioni, laboratori e atmosfere invernali. Le Officine della Memoria di piazza Martiri di Nassirya ospiteranno per tre giorni oltre 30 birre artigianali selezionate da alcune delle più rinomate brasserie del Belgio, molte delle quali per la prima volta insieme in Italia: dalle fermentazioni selvagge di Cantillon alle saison di Dupont, passando per le creazioni di De Ranke, Tilquin, le incredibili chicchedi De Dolle, fino alle bottiglie firmate De la Senne e Rulles. Ad accompagnare le spine una proposta gastronomica in stile street food gourmet, pensata per valorizzare gli abbinamenti e dare ancora più ritmo alla giornata, mentre a rendere il tutto più suggestivo cori gospel, zampognari, addobbi a tema e dolci natalizi della tradizione locale: Fiuggi per tre giorni indossa i colori dell'inverno e mescola cultura, gusto e spirito di festa.

Il festival è organizzato da Shire Brewing insieme a Partenocraft con il patrocinio dell'Ambasciata del Belgio in Italia, della Regione di Bruxelles e del Comune di Fiuggi, e rientra nel calendario delle celebrazioni del 'Natale di Fiuggi', a testimonianza di un'identità cittadina sempre più aperta a contaminazioni culturali e iniziative di richiamo nazionale.



Oltre alle degustazioni libere sono previsti tre laboratori tematici. Il primo è dedicato alle birre di Natale, le autentiche protagoniste dell'inverno birrario belga: birre stagionali, speziate, ad alta gradazione alcolica, che si servono tra i 10 e i 12°C, ideali per accompagnare dolci e serate lente. Il secondo laboratorio esplora il mondo delle fermentazioni spontanee tra lambic e gueuze, uno dei tratti più distintivi della produzione fiamminga. Il terzo, tra i più attesi, quello della verticale dedicata alla leggendaria Stille Nacht, una delle birre natalizie per eccellenza, per una degustazione cronologica di sei annate diverse, a partire dal 2000, pensata per capire come il tempo trasformi aromi, corpo e struttura della stessa birra. Un'occasione rara, quasi da archivio, per assaggiare versioni che hanno riposato per anni in cantina e coglierne tutte le sfumature che il passaggio del tempo può donare: note ossidative, profumi evoluti, morbidezze inattese.

La scelta delle birre natalizie non è casuale: in Belgio sono una vera e propria tradizione. Realizzate solo per il periodo invernale, sono calde nei toni, ricche di spezie, con sentori di caramello, miele, frutta secca, e diventano quasi un rito domestico da consumare lentamente, a tavola o accanto al camino. Al festival di Fiuggi, infatti, sarà possibile abbinarle a una selezione di dolci artigianali, sia locali e sia internazionali. Il Belgian Beer Festival, dunque, si muove su diversi binari: se da un lato rappresenta l'occasione per scoprire birre rare e di qualità, dall'altro dà il piacere di farlo in un contesto accogliente, in cui le vie del centro diventano spazio d'incontro, e aprendo una nuova stagione per Fiuggi, che ha scelto di coniugare turismo, cultura enogastronomica e tradizione invernale.

[Read More](#)