

Ad Albano la degustazione di birre artigianali con il mercato contadino
aa



laboratorio degustazione di birre artigianali al mercato
del contadino dei castelli romani



Il Mercato contadino dei Castelli Romani insieme al MOVIMENTO BIRRA CASTELLI ROMANI continua il viaggio nel mondo birrario dei microbirrifici artigianali. Senza tregua, nonostante il clima da vacanze e da smobilitazione, continuano gli incontri con mastri birrai più importanti d'Italia. Dopo il debutto con la novità dei Castelli Romani, il Birrificio dei Castelli Romani (con le neonate Pig Floyd, l'Ariccina e Giulio Agricola), dopo l'incontro con uno tra i più importanti mastri birrai del mondo, Teo Musso, a cui l'Agenzia Giornalista Ansa ha dedicato un lungo reportage video in occasione di CEREALIA ad Albano, domenica 23 giugno verrà presentata una DEGUSTAZIONE- Laboratorio con un nuovo birrificio del Lazio, Cerevisia Vetus (ore 11,30, in Albano Laziale, piazza Pia, nell'area del Mercato Contadino dei Castelli Romani). Cerevisia Vetus è un beer firm di Ceccano (Frosinone) nato pochi mesi fa. Protagonisti di questa nuova avventura sono Marco e Paolo Stirpe, Mimmo Iorfida e Diego Fiacco, che dopo molti anni di gavetta nell'homebrewing, da birrai casalinghi in costante contatto con i migliori artigiani italiani ed internazionali, hanno da poco compiuto il salto nel mercato professionale. Sotto la guida del Presidente di MOVIMENTO BIRRA CASTELLI ROMANI, Paolo Mazzola, verranno degustate 3 birre:

BIBI' – Belgian Ale ai fiori di sambuco BiBi 4,7 °alc;

VISO PALLIDO Apa 6,1° alc birra corposa, con gioco di luppoli usati senza dry hopping;

LEGIO XX – Robust Porter 5,1 °alc.

Le birre saranno accompagnate da degustazioni di prodotti del mercato contadino: ricotta romana di pecora dell'agro pontino de Il Vecchio Ovile con la focaccia di Veroli di Franco Sanità, zucchine trifolate e cicoria ripassata e altre bontà a sorpresa dei produttori del mercato contadino.

