

A Parco Egeria per due giorni “sgorga” birra artigianale

A Parco Egeria per due giorni “sgorga” birra artigianale (7 e 8 luglio)

È un fiume di birra artigianale quello che per due giorni, oltre alla famosa “Acqua Santa”, sgorgherà al Parco Egeria di Roma, in un appuntamento da non perdere nel verde del comprensorio regionale dell’Appia Antica. Si chiama “Birra alla Fonte”, l’evento promosso da Mozzico e Ponticello che, durante il weekend del 7 e 8 luglio, animerà l’arena dell’Egeria Summer Festival con una selezione dei migliori birrifici artigianali provenienti rigorosamente dal Lazio. L’occasione ideale per un ristoro al termine delle calde giornate in città, all’insegna di gastronomia, socialità e contatto con la natura.

Sono sette i birrifici artigianali che presenteranno una selezione di 14 birre prodotte nel territorio regionale. Grandi protagoniste le IPA del birrificio Vento Forte di Bracciano, che strizzano l’occhio alla West Coast americana, e le birre dal carattere tropicale, con il mango, brassate da Ritual Lab di Formello. Arrivano da Roma il birrificio Rebel’s, che presenterà la sua IPA e una Triple di ispirazione belga, e il Jungle Juice di via del Mandrione che proporrà la sua nuova creazione: Yodio, una Salty Sour Ale. Nascono a Latina, invece, le birre di Eastside, tra cui una senza glutine. Non mancheranno le proposte del Birrificio Sabino di Poggio Mirteto e quelle di Hilltop di Bassano Romano, il più “anglosassone” dei birrifici laziali, che presenterà una Bitter in perfetto stile inglese e una Pils. Queste sono solo alcune tra le migliori realtà attive in campo brassicolo in tutto il Lazio, dove la produzione di birra artigianale di alta qualità è in crescita e conta oggi 106 punti di eccellenza tra microbirrifici, beer firm e brew pub.



Ad accompagnare le birre ci sarà la tradizionale pinza romana, che si differenzia dalla pizza per un impasto con una minore quantità di lievito e un mix di diverse farine, proposta per l’occasione anche frita e accompagnata con pomodoro, pecorino e basilico, o nella versione hot dog. Oltre alla classica Margherita, sono pronte a stupire i palati più esigenti, due proposte fresche e pensate per la stagione estiva: con rucola, lonza, melone e semi di papavero o con fichi, miele, prosciutto crudo, robiola ed erba cipollina. E come d’obbligo per un menù in pieno stile capitolino, a introdurre pinze e birre non possono mancare i supplì croccanti e fritti al momento, dai più tradizionali a quelli rielaborati in ricette originali e d’autore. Sono sette le varietà proposte: “al telefono”, con mortadella e pistacchio, all’amatriciana, all’aglio e olio, con fiori di zucca, alici e stracciatella, e le versioni marinare con frutti di mare e con cozze e pecorino.

Lo spazio, come un piccolo villaggio, è allestito con stand espositivi per presentazioni e prodotti. Immerso in una pineta che si estende per un ettaro, il Parco Egeria è una vera «oasi» nel cuore della metropoli, nella quale, per il Summer Festival in programma fino al 31 luglio, si alterneranno eventi pensati per tutte le fasce d’età, per i romani come per i turisti, con degustazioni di prodotti del territorio, spettacoli, cover band, incontri di ballo, stand-up comedy all’aperto.

Birra alla Fonte

Parco Egeria

[Via dell’Almone 105, Roma](#) (Quartiere Appio)

Ingresso gratuito

Date e orari:

7 luglio > 18 – 01

8 luglio > 12 – 00

[Read More](#)