

A Roma arrivano le birre vere .parte II FrankenBier Fest dal 11 al 13 aprile

Alla Limonaia di Villa Torlonia arriva l'unico festival italiano dedicato alle autentiche birre artigianali della Franconia. Quasi introvabili, non vengono imbottigliate e sono prodotte come una volta

C'è chi parla di birra artigianale e chi la fa davvero, da secoli, sempre nello stesso modo. In Franconia – regione del nord della Baviera – ci sono oltre 300 microbirrifici a conduzione familiare che producono birra senza compromessi: niente pastorizzazione, niente gas aggiunto, niente bottiglie in vendita. Solo botticelle spillate a mano e birre fatte per essere bevute sul posto, nelle locande del villaggio.

Dall' 11 al 13 aprile quella birra arriva a Roma. Esucede al FrankenBierFest, la manifestazione che trasforma la Limonaia di Villa Torlonia in un angolo di Germania, tra sapori autentici e cultura brassicola pura. Oltre 60 microbirrifici per più di 100 birre artigianali introvabili, selezionate da Manuele Colonna, esperto della scena francone e autore del libro Birra in Franconia. Ogni birra sarà spillata secondo le tecniche tradizionali, anche direttamente dalle botticelle in legno portate a Roma per l'occasione.



LE BIRRE: STILI VERI E GUSTI PIENI. Il cuore del festival sono loro: le Kellerbier, birre di cantina, maturate sottoterra in tunnel scavati nei colli di Bamberg, poco gasate e con una luppolatura decisa. Oppure le Rauchbier, affumicate, con malto seccato su legno di faggio e un aroma profondo che ricorda i vecchi forni. Ma anche Helles, Dunkel, Bock stagionali e Pils, tutte prodotte in piccoli impianti antichi, spesso riattivati da comunità locali. Alcune arrivano da birrifici che magari producono solo due volte l'anno, altre non hanno nemmeno un'etichetta. Sono birre nate per essere bevute in compagnia, in una locanda, davanti a un piatto caldo.

BIRRA E CUCINA COME IN UNA GASTSTÄTTE TEDESCA. Il FrankenBierFest non è solo degustazione: è un viaggio culturale nel mondo della Franconia, con tanto di piatti tipici preparati secondo le ricette originali: schnitzel con insalata di patate, bratwurst, bretzel e strudel di mele, proprio come nelle Gäststätte – le storiche locande tedesche dove la birra viene servita accanto a piatti semplici, robusti e veri quanto le birre.

[Read More](#)