









Castelli Beer Festival

Quattro giorni di festa popolare, arte, musica, birra artigianale, cibo di strada, laboratori, visite guidate e degustazioni. Dopo il grande successo dell'annoscorso è in arrivo il 2° Castelli Beer Festival – Città di Marino che invaderà il centro storico della cittadina castellana dal 10 al 13 luglio 2014. Ingresso rigorosamente gratuito.

Novità di quest'anno: il concorso "Le birre, la loro storia e la convivialità" dedicato a giovani artisti del territorio e il contest "Musicalmente" riservato a band con brani inediti e originali. Si conferma poi la grande attenzione al sociale: "Semi (di) libertà" con la birra made in carcere e la birra realizzata da Birradamare con ragazzi con sindrome dello spettro autistico in collaborazione con l'associazione "Dalia blu- Neurodiversi al lavoro".

Il progetto dell'associazione culturale Sibarita, con il patrocinio del Comune di Marino, in collaborazione con la condotta Slow Food di Marino e Castel Gandolfo, Ebrus Brewing di Marco Chiossi, Beerbaccione Beershop di Marcello Pau e Arrostiticini Tornese, intende promuovere l'arte e l'artigianalità, la tradizione e la cultura sul territorio dei Castelli Romani.

Il festival animerà le vie del centro storico. A Piazza San Barnaba andrà in scena il meglio della tradizione culinaria italiana con il cibo di strada di alta qualità da diverse regioni italiane: dalla Puglia le bombette di Alberobello, fritto misto di pescelaziale, olive ascolane artigianali, farinata e pasta fresca espressa dalla Liguria, bruschette ferraresi, arrostiticini abruzzesi e Seadas dalla Sardegna.

Lungo Corso Trieste sarà possibile bere birre di qualità e incontrare i mastri birrai negli stand dei numerosi birrifici artigianali presenti: Piccolo Birrificio Clandestino, Homo Luppolo, MC77, Lucky Brews, Bad Guys, ECB, Birrificio Superbum, Lariano, Opperbacco, Birrificio Sociale, Laboratorio Piccolo Birrificio, Birradamare, Jungle Juice e Birra del Borgo. Importanti presenze straniere: dal Belgio Van Steenberge, De Glazen Toren, Caulier. Dalla Svizzera Bad Attitude. Sabato 12 luglio ci sarà anche una cotta pubblica di birra con gli homebrewer del progetto "Daniele&Friends"

Nell'area Slow Food piccola mostra fotografica e dei lavori fatti dai bambini della scuola Pertini di Marino nel corso del progetto slow food "Il Giardin-Orto Incantato tra profumi, colori e sapori" che ha come obiettivo la creazione di un orto sinergico a scuola. Si alterneranno laboratori e degustazioni a cura della condotta Slow Food di Marino e Castel Gandolfo: giovedì 10 luglio ore 20.00 La Birra nel mondo anglosassone degustazione di birre italiane ispirate all'Inghilterra per raccontarne storia, profumi e sapori. Venerdì 11 luglio ore 20.00 "Grani, farine e pani" dedicato a diversi laboratori che guardano i vari momenti del pane, dalla scelta delle materie prime alla lievitazione, dalla maturazione alla cottura... contemporaneamente ai vari momenti della Cotta Pubblica, per osservare le similitudini di pane e birra. La giornata sarà seguita dalla chef Gabriella Cinelli e dai ragazzi dell'Orto dei Cuochi e da Alessandra Ripanti della Biscotteria Suljma. Sabato 12 luglio ore 20.00 Dialogo aperto tra Vino e Birra per parlare e degustare una birra artigianale con i vini della Terra. Domenica 13 luglio ore 09.00 "Il Cile e il Novecento".

