



birra in villa

Palazzo Calvanese_Castel San Giorgio (SA)

14, 15 e 16 maggio 2016

Ritorna nella splendida cornice del Vanvitelliano Palazzo “Calvanese” di Castel San Giorgio (SA), il 14, 15 e 16 maggio 2016, la quinta edizione di **“BIRRA IN VILLA”**, manifestazione interamente dedicata al mondo della BIRRA ARTIGIANALE prodotta in Campania, organizzata dall’Associazione **“Amici di Villa Calvanese”** e coordinata da **Alfonso Del Forno**, in collaborazione con **Slow Food Campania** e la **condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese**.

L’obiettivo di “Birra in Villa” è di promuovere e diffondere la cultura brassicola in Campania, di spiegarla in modo semplice, ma non semplicistico, dando spazio alla creatività e alla bravura dei birrifici campani, rendendo in tal modo il mondo della birra artigianale fruibile a tutti, a vari livelli.

La Campania, nonostante abbia un’antica tradizione legata alla produzione di ottimi vini, da anni è presente nel panorama brassicolo italiano con grande forza e competenza, grazie alla bravura dei birrai nostrani.

L’impegno e le competenze sono stati premiati con numerosi riconoscimenti assegnati ai birrifici campani nella **GUIDA ALLE BIRRE D’ITALIA 2017 DI SLOW FOOD**, pubblicazione che sarà presentata ufficialmente in Campania proprio durante la manifestazione “Birra in Villa”. Tale presentazione è un riconoscimento del ruolo di primaria importanza che “Birra in villa” ha assunto nel mondo brassicolo Campano. Durante la presentazione interverranno **Carmine Capuano** – *Presidente dell’Associazione Amici di Villa Calvanese* - **Giuseppe Orefice** – *Presidente Slow Food Campania e Basilicata* – **Alfonso Del Forno** e **Gianluca Polini** – *coordinatori per la Campania della guida*.

Non mancheranno momenti dedicati agli approfondimenti, infatti, ci saranno laboratori di degustazione delle birre in cui verranno approfonditi aspetti tecnici della degustazione, laboratori di abbinamento cibo-birra nonché laboratori di abbinamento sigari-birra in collaborazione con gli **“Amici del Toscano”**.

Da sempre associata alla ristorazione rapida, con la pizza e con i panini come abbinamenti ideali, la birra sta sempre più evolvendosi verso prodotti di qualità da abbinare all’alta cucina, grazie soprattutto al crescere della presenza di produzioni artigianali.

A tal proposito, durante la manifestazione sarà possibile abbinare le diverse e numerose birre artigianali con le montanare della **pizzeria O’Sarracin** di Castel San Giorgio, capitanata da Angioletto Tramontano, con i panini ripieni di braciola di carne di capra a cura di Gerardo e Mafalda Figliolia dell’**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA), con i fritti ed i panini di **O’Murzill sapurito** di Castel San Giorgio (SA), con il provolone impiccato di **Umberto Novaco** e con lo street food del **Caseificio Aurora** – Sant’Egidio del Monte Albino (SA) - di Paolo Amato

Domenica 15 maggio, non poteva mancare l’alta cucina abbinata alla birra, ci saranno, infatti, due **cooking show**, in cui verranno preparati e degustati piatti in abbinamento alle birre premiate dalla guida slow food 2017.

Gli chef presenti ai cooking show saranno Lorenzo Principe di **“Famiglia Principe 1968”** di *Nocera Superiore (SA)*, Gerardo e Mafalda Figliolia dell’**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA), Antonio Pepe e Giovanna Farina di **“O’Ca Bistrot”** di *Nocera Inferiore (SA)* e Vincenzo Vaccaro di **“Cucina 82”** di Gragnano (NA), mentre il coordinatore di “Birra in Villa”, **Alfonso del Forno**, proporrà gli abbinamenti con le birre. A condurre i cooking show ci sarà la giornalista **Nunzia Gargano** ed il fiduciario della condotta Slow Food dell’Agro Nocerino Sarnese **Marco Contursi**.

Lunedì 16 maggio le attività saranno incentrate sul progetto di rete che vedrà impegnati i Cuochi e Pizzaioli dell’Alleanza di Slow Food e i birrifici campani. Con la presenza di **Rita Abagnale**, responsabile regionale del progetto “I Cuochi dell’Alleanza, sarà presentato il progetto, alla presenza dei Cuochi e Pizzaioli dell’Alleanza Campani e i birrai.

Media Partner della manifestazione è **“Ritratti di Territorio”**, ufficio stampa e comunicazione a cura della giornalista **Nunzia Gargano**.

I birrifici presenti saranno, dalla provincia di Salerno:

- Aeffe** – Castel San Giorgio
- Birrificio dell'Aspide** – Roccadaspide
- Il Chiostro** – Nocera Inferiore
- Bella 'Mbriana** – Nocera Inferiore
- Tennent's Pagani** – Pagani
- Birrificio del Vallo (RudeBoy)** – Buonabitacolo
- Fiej** – Castelnuovo Cilento
- Agrado** – Olevano sul Tusciano

dalla Provincia di Avellino:

- Birrificio Irpino** – Avellino
- Serrocroce** – Monteverde
- Lievito e Nuvole** – Avella
- Birrificio San Pietro** – Chianche

dalla Provincia di Napoli:

- Maneba** – Striano
- Birrificio Sorrento** – Massalubrense
- Felix (Trincanotte)** – Crispano
- Crazy Brewer's** – Pomigliano D'Arco

dalla Provincia di Caserta:

- Karma** – Alvignano
- Stimalti** - Carinola

dalla Provincia di Benevento:

- Birrificio Borrillo** – Telesse Terme
- Maltovivo** – Ponte
- Birrificio Saint John's** – Faicchio

inoltre sarà presente un birrificio belga per le birre **SENZA GLUTINE**:

- Caulier** – senza glutine (Belga)

Zona Food a cura di:

- | | |
|--|--|
| Pizzeria O'Sarracin di Castel San Giorgio (SA) | montanare |
| Osteria La Pignata di Bracigliano (SA) | panini ripieni di braciola di carne di capra |
| O'Murzill Sapurito di Castel San Giorgio (SA) - | panini gourmet e fritti napoletani |
| Umberto Novaco da S.Lucia di Serino (AV) | provolone impiccato |
| Caseificio Aurora – Sant'Egidio del Monte Albino (SA) | street food |

COME FUNZIONA BIRRA IN VILLA:

Solo ingresso:	3,00 €
Ingresso + bicchiere e tracolla + n. 5 ticket per degustazioni birra da 10cc:	9,00 €
Degustazione birra aggiuntiva:	1,00 € / 10cc
Laboratori:	4,00 €
Cooking Show:	6,00 €

I laboratori ed i cooking show sono su prenotazione da effettuarsi inviando una mail all'indirizzo villacalvanese@gmail.com ed indicando obbligatoriamente i nominativi dei partecipanti ed un numero di cellulare. Per accedere ai laboratori ed ai cooking show, oltre al costo rispettivamente di 4,00€ e 6,00 €, occorre obbligatoriamente acquistare all'ingresso della manifestazione anche il ticket di 9,00 €.

Per info: villacalvanese@gmail.com



Programma Birra in Villa 2016

Sabato 14 maggio 2016

- **ore 17.00** (*terrazzo primo piano*)
Inaugurazione della manifestazione e presentazione della **Guida alle Birre d'Italia 2017 di Slow Food**
interverranno:
Carmine Capuano _Presidente Associazione Amici di Villa Calvanese
Giuseppe Orefice _Presidente Slow Food Campania e Basilicata
Alfonso Del Forno _coordinatore per la Campania della Guida e di Birra in Villa
Gianluca Polini _coordinatore per la Campania della Guida
- **ore 18.30**
Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione
- **ore 19.00**
Apertura della zona food
- **ore 19.00** (*sala convegni*)
Laboratorio di degustazione della birra artigianale
a cura di Gianluca Polini
- **ore 20.30** (*sala convegni*)
Laboratorio di degustazione della birra artigianale
a cura di Alfonso Del Forno
- **ore 21.00** (*terrazzo primo piano*)
Spettacolo musicale dei **"Sette bocche"** - folklore, tradizione, divertimento, allegria, risate e tutto quello che ci fa stare bene
- **ore 22.00** (*sala convegni*)
Laboratorio di abbinamento birra artigianale - sigari
a cura di Alfonso del Forno e gli "Amici del Toscano"

Domenica 15 maggio 2016

- **ore 17.00**
Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione
- **ore 18.00**
Apertura della zona food

- **ore 19.00** (*sala convegni*)
Cooking Show con abbinamento di 2 piatti alle birre premiate dalla guida Slow Food 2017
Chef presenti:
Lorenzo Principe di "**Famiglia Principe 1968**" di Nocera Superiore (SA)
Antonio Pepe e Giovanna Farina di "**O'Ca Bistrot**" di Nocera Inferiore (SA)
*presenta il fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese **Marco Contursi***
*abbinamenti con birra a cura di **Alfonso del Forno***
- **ore 20.30** (*sala convegni*)
Cooking Show con abbinamento di 2 piatti alle birre premiate dalla guida Slow Food 2017
Chef presenti:
Gerardo e Mafalda Figliolia dell'**Osteria La Pignata** di Bracigliano (SA)
Vincenzo Vaccaro di "**Cucina 82**" di Gragnano (NA)
*presenta la giornalista **Nunzia Gargano***
*abbinamenti con birra a cura di **Alfonso del Forno***
- **ore 21.00** (*terrazzo primo piano*)
Spettacolo musicale dei "**Made in Swing**" - POP in stile vintage contaminato.
- **ore 22.00** (*sala convegni*)
Laboratorio di abbinamento birra artigianale - sigari
a cura di Alfonso del Forno e gli "Amici del Toscano"

Lunedì 16 maggio 2016

- **ore 17.00** (*sala convegni*)
La rete tra Cuochi e Pizzaioli dell'Alleanza di Slow Food e i birrifici campani.
Presentazione del progetto di rete che vede impegnati i Cuochi e Pizzaioli dell'Alleanza di Slow Food e i birrifici campani. I protagonisti dei locali campani di eccellenza, inseriti da Slow Food nel progetto "Cuochi dell'Alleanza", racconteranno la loro esperienza enogastronomica legata all'uso della birra campana come ingrediente e come abbinamento ai piatti, confrontandosi con i birrai campani presenti.

*Condotto da **Nunzia Gargano**, giornalista enogastronomica, **Rita Abagnale**, responsabile regionale del progetto "Cuochi dell'Alleanza" di Slow Food, **Marco Contursi**, fiduciario della condotta Slow Food dell'Agro Nocerino Sarnese e **Alfonso Del Forno**, coordinatore di Birra in Villa e fiduciario della condotta Slow Food di Salerno.*
- **ore 19.00**
Apertura delle spine dei birrifici presenti alla manifestazione e della zona Food.
- **ore 24.00**
Chiusura della manifestazione.