

# IVG

## Celle chiude la stagione degli eventi gastronomici con “Birricoli”

di **Redazione**

22 Settembre 2018 - 16:05



**Celle Ligure** Venerdì 5 e sabato 6 ottobre Celle Ligure chiude la stagione dei grandi eventi gastronomici con la seconda edizione di “Birricoli”: birre d’eccellenza e streetfood di qualità nel centro storico. L’evento sarà realizzato ancora una volta dal Consorzio Promotur con il patrocinio del Comune di Celle Ligure e seguirà la formula collaudata dei grandi successi cellesi da Vin per Focaccia, a Notte Viola, passando per Acciugalonga e Basilico Night. Un ricco percorso gastronomico a cura di 13 locali del centro, ciascuno abbinato ad un birrificio per un viaggio da non perdere nel mondo delle birre di qualità.

La Bistronomia di Emi ospita l’Agribirrificio AltaVia, il primo micro-birrificio agricolo nato in Liguria che ha sede nella borgata Badani, all’interno nel comune di Sassello, dove le birre sono prodotte in prevalenza con le materie prime che vengono coltivate nei terreni dell’azienda.

Il Bar Focacceria I Giascia avrà un partner storico, sinonimo di birra artigianale italiana, Baladin, da Piozzo (Cn): grazie all’estro e alla costanza di Teo Musso le birre artigianali sono arrivate sulle tavole dei grandi ristoranti, come nelle selezioni dei migliori pub e negozi ed oggi le birre Baladin sono prodotte con le migliori tecnologie che permettono di coniugare artigianalità e qualità.

‘A Lanterna sposa Maltus Faber, storico birrificio genovese, dedito alla produzione di birra artigianale di qualità, non pastorizzata né filtrata, che si trova in via Fegino 3, indirizzo storico, perché sede dall’inizio del ‘900 della Fabbrica di Birra Cervisia.

27 Food and Drink è abbinato al Birrificio Oltrepò di Pavia, nato in una grande terra di vini come l'Oltrepò Pavese, punto di partenza di un progetto che vuole coinvolgere in un percorso di crescita un territorio già ricco di eccellenze enogastronomiche. Va all'estero

'A Battigia con Lord Chambray Brewery, il primo e unico microbirrificio di Malta, per la precisione di Gozo, che in soli due anni ha dato alla luce cinque birre che vantano già riconoscimenti internazionali tra i più ambiti.

L'Antico Bar Nazionale sarà abbinato con il Piccolo Opificio Brassicolo Il Carrobiolo, nato a Monza nel 2008 all'interno del Convento del Carrobiolo, primo microbirrificio della città, dopo la storica Birra Monza risalente all'inizio del '900, che produce con metodo artigianale birre non microfiltrate e non pastorizzate.

Due realtà locali per Ricky e Mary Pasta Fresca e per il Bar Milano, che proporranno rispettivamente il Birrificio El Issor di Sassello, secondo premio nella categoria birre affinate in botte, al concorso birra dell'anno 2018 ed il Birrificio Charles di Altare, nato nel 2010 dalla passione per la birra di Carlo Garzoglio.

Il Ristopub La Ghironda ospita Hibu Brewery, birrificio nato ufficialmente nel 2007 e sviluppato da una passione di Raimondo Cetani (il mastro birraio) sbocciata nel 1999 nel garage di casa: le birre sono tendenzialmente amare (la H di Hibu sta per home brewer, mentre ibu è l'unità di misura del lato amaro) da materia prima autoprodotta in circa 40 ettari di campi tra Lombardia e Basilicata.

Il Public avrà una doppia partecipazione: il Birrificio La Tresca e Crak Brewewry. Il primo è nato a Suno (NO) nel settembre 2011: in un territorio in cui l'acqua ha un'importanza fondamentale, e che è alla base della produzione di una birra sana e naturale, il Birrificio La Tresca realizza una birra artigianale prodotta con metodo tradizionale, non pastorizzata e non filtrata, senza lavorazioni industriali. Crak Brewery, birrificio artigianale indipendente italiano dal 2015, è Birrificio dell'Anno 2018. Aperto nel 2014 a Campodarsego (Padova) da tre soci, Marco Ruffa, Anthony Pravato e Claudio Franzolin ha sbaragliato la concorrenza ed, oltre ad essere stato eletto miglior birrificio italiano, ha vinto un bronzo, un argento e tre ori: la Neipa DDH Amarillo conferma il talento per le birre super-lupolate, la pale ale Mundaka per le Session IPA, la Cantina BVO5, miglior barley wine del concorso, batte la celebre Xyauyù di Baladin a testimonianza del passaggio di consegne tra il birrificio di Piozzo guidato da Teo Musso e i ragazzi del padovano.

L'Hosteria La Pesca ospita Batzen Brau il birrificio altoatesino nato a Bolzano nel giugno 2012, che propone una gamma di birre che va dalla Bock al Barley Wine, dalle birre lupolate a freddo a quelle maturate in barili di legno, insomma tutto quello che un vero appassionato di birra può chiedere a una microbirreria.

Per finire Bar 27 e Herrnbrau Bayerisches Festbier, che vanta una storia centenaria nella produzione di birre bavaresi: le origini dell'azienda risalgono, infatti, al XVII secolo, dalla fusione di una dozzina di birrerie di Ingolstadt, che si trova sul lato nordovest della Hellertau, la più grande zona di produzione tedesca del luppolo di qualità e non lontano da qui cresce la famosa qualità di orzo Jura. Ad Ingolstadt è stata scritta la storia della birra: qui il Granduca Guglielmo IV emanò l'editto della purezza della birra, la più vecchia legge alimentare del mondo., valida ancora oggi.

"Naturalmente tanti piatti in abbinamento, una bella rassegna di prodotti agroalimentari di qualità per tutta la giornata di sabato, tanta musica e giochi per bambini" concludono gli

---

organizzatori.