



Fermenti Reali, il nuovo evento sulla birra artigianale a Portici

Da venerdì 29 settembre a domenica 1° ottobre, presso il Galoppatoio della Reggia di Portici, si parlerà di fermentazione, tra degustazioni, masterclass e divertimento

Il mondo italiano della birra si arricchisce di un nuovo evento, ospitato in un contesto storico e molto suggestivo: il **Galoppatoio del Palazzo Reale di Portici**. “**Fermenti Reali**”, in programma da **venerdì 29 settembre a sabato 1 ottobre**, è nato con l’obiettivo di **valorizzare il mondo delle fermentazioni nella sua totalità**, ponendo l’accento sui risvolti salutistici di una pratica che è lunga quanto l’uomo sul Pianeta. Quelli fermentativi, infatti, sono procedimenti spontanei che, solo negli ultimi secoli, sono stati indotti dall’uomo e utilizzati per l’alimentazione e per il piacere, come nel caso della birra.



L'esterno della Reggia di Portici (Foto © Ufficio stampa).

Fermenti Reali a Portici

La tre giorni campana prende spunto da un'idea dei consiglieri comunali di Portici **Dario Formicola** e **Maria Rosaria Cirillo** che ha trovato d'accordo il **Sindaco Enzo Cuomo** il ha attivato la macchina organizzativa per dare vita a un'occasione di convivialità e diffusione della cultura.

Ma non solo, perché il progetto "**Fermenti Reali**", avrà anche un seguito attraverso il supporto agli studenti che decidono di intraprendere un percorso sulle fermentazioni. L'obiettivo dell'amministrazione comunale è la creazione **di borse di studio con il ricavato** dell'evento, da destinare agli studenti di agraria e delle scuole superiori di Portici.

Tre giorni di conoscenza, cultura e divertimento

I visitatori, saranno coinvolti in una serie di appuntamenti per **far conoscere gli alimenti fermentati**, il modo in cui nascono e trasformano le materie prime. L'aggettivo "Reali", d'altra parte, si riferisce tanto alla collocazione geografica dell'evento quanto alla mission di informare sulle "reali" caratteristiche del settore.

Per attirare più pubblico possibile, si è pensato di mettere al centro la birra, uno dei prodotti

fermentati più conviviali.

Coordinato dalla società Sirioevents e diretto da Alfonso Del Forno, con il patrocinio di Unionbirrai, Fermenti Reali vede la presenza di **nove produttori di birra artigianale campana**: Birrificio dell'Aspide, Birrificio Incanto, Birrificio Sorrento, Entropia Big Brain Brewers, Karma, Kbirr, Kobi Brewings, Lievito e Nuvole e Okorei.

Oltre ai produttori di birra artigianale, saranno presenti postazioni gastronomiche, con grande attenzione alle intolleranze alimentari, grazie alla presenza di uno stand tutto dedicato allo street food senza glutine e senza lattosio a cura de "Il Mondo senza Glutine" di Nocera Inferiore.

FERMENTI REALI
il simposio della birra artigianale

29-30 SETTEMBRE
1 OTTOBRE

birra e cibo senza glutine

laboratori del gusto

cibo del territorio **birra artigianale** seminari tecnici

Coordinamento organizzativo

Sirio

media partner

RADIO SIANI

piocevolezza.it

INFO E ACQUISTO BIGLIETTO ONLINE

QR CODE

@fermentireali

DOVE
Galoppatoio del Palazzo Reale di Portici (NA)
Piazza Carlo di Borbone, 1 - Portici (NA)

COME ACCEDERE A FERMENTI REALI
Biglietto giornaliero € 8,00 comprensivo di 4 gettoni
Biglietto intero evento € 10,00 comprensivo di 4 gettoni
I biglietti sono acquistabili online (max 500 al giorno) e alla biglietteria presente nei giorni dell'evento nel Palazzo Reale.
Minori di 18 anni solo se accompagnati (ingresso gratuito).
Ai minori di 18 anni sarà vietata la vendita di alcolici.

ORARI
Venerdì e sabato
18,00 - 01,00
(fine sommin. 00,00)

Domenica
17,00 - 00,00
(fine sommin. 23,00)

CITTÀ DI PORTICI

Leucopetra...

Dinamica AGRARIA

UB UNION BIRRAI

Le masterclass per conoscere la birra

Da non perdere le **7 masterclass a cura degli Unionbirrai Beer Tasters** campani, con il seguente programma:

Venerdì 29 settembre

Ore 19:00 – *Gli ingredienti della birra*

A cura di Strato Testa (Unionbirrai Beer Taster)

Ore 20:00 – *La degustazione della birra*

A cura di Daniele Ambrosino (Unionbirrai Beer Taster)

Sabato 30 settembre

Ore 19:00 – *Il mondo dei lieviti*

A cura di Marisa Conte (Unionbirrai Beer Taster)

Ore 20:00 – *L'abbinamento tra cibo e birra*

A cura di Alfonso Del Forno (Unionbirrai Beer Taster)

Ore 21:00 – *Saper ordinare una birra*

A cura di Peppe Frulio (Unionbirrai Beer Taster)

Domenica 1° ottobre

Ore 19:00 – *La birra e il vino*

A cura di Natale Sessa (Unionbirrai Beer Taster)

Ore 20:00 – *Birra e benessere*

A cura di Pippo Raia (Unionbirrai Beer Taster)

L'accesso ai laboratori è acquistabile online o in sede, nelle tre serate. Ogni laboratorio prevede la degustazione guidata di tre birre.

All'evento sarà presente la **postazione del Club amici del Sigaro Toscano**, che organizzerà laboratori di abbinamento birra e sigaro nelle tre serate della manifestazione.

L'ingresso avverrà tramite l'acquisto di un biglietto, reperibile sia online che al botteghino presente all'ingresso. Saranno disponibili al massimo 500 biglietti online per ogni giorno dell'evento. Superato questo numero di biglietti, sarà possibile acquistare il biglietto d'ingresso al botteghino presente nella sede della manifestazione nei giorni dell'evento. La valuta circolante sarà un Token (gettone) personalizzato. I Token saranno disponibili alla cassa dell'evento e si utilizzeranno per acquistare sia la birra che il food.

Il biglietto d'ingresso ha un costo di 8 euro che comprende quattro token. Ci sarà anche la possibilità di effettuare un abbonamento per i tre giorni dell'evento al costo di 10 euro, comprensivo sempre di 4 token.

Data di creazione

27/09/2023

Autore

redazione