



## ***"Un'Isola di Birra" 2004***

### **Presentazione dell'evento**

Da un'idea del Portale italiano della birra [www.mondobirra.org](http://www.mondobirra.org) e grazie al proficuo contributo del Bar a Bière Mikalsa, nasce il progetto di creare un evento che possa allo stesso tempo dare maggiore visibilità alla birra artigianale, nuovo fenomeno in campo birrario italiano, e contemporaneamente offrire ai degustatori e agli appassionati della birra, nuovi nomi, nuovi brand, che ormai da alcuni anni stanno scommettendo con enormi sacrifici nel settore.

### **L'ospite della serata**

L'evento curato dal portale [mondobirra.org](http://mondobirra.org) e dal Bar a Bière Mikalsa, prevede la partecipazione del noto esperto Kuaska, alias Lorenzo Dabove, d'origine ligure, vive e lavora a Milano, ed è unanimemente considerato il massimo esperto italiano di birra belga, noto in campo internazionale per il suo impegno nel promuovere il lambic tradizionale e la birra artigianale del nostro paese. Lorenzo Dabove è anche docente per "Master of Food" ideati da Slow Food, conduce regolarmente degustazioni pubbliche e corsi di cultura birraria e presiede la giuria nelle competizioni di homebrewers; ha partecipato a numerose trasmissioni televisive e radiofoniche in Italia e all'estero e suoi articoli sono stati pubblicati su riviste italiane e straniere.

Fa parte di numerose associazioni internazionali, ad esempio:  
Membro a vita del CAMRA (Campaign for Real Ale)  
ZYTHOS (De Lambikstoempers)  
PINT (Vereniging Promotie Informatie Traditioneel Bier)  
NORØL (Norske Olvenners Landsforbund)  
AHA (American Homebrewers Association)  
Musée Bruxellois de la Gueuze  
Musée des Bières Belges de Lustin  
"permanent" di BSF (Bières Sans Frontières) al Great British Beer Festival (GBBF)

## Dettagli organizzativi

Dato l'enorme prestigio di Kuaska, abbiamo pensato bene di creare una serata di degustazione di prodotti gastronomici internazionali e locali, a cui abbinare in modo opportuno, e con i validi consigli dell'esperto, le birre artigianali siciliane e alcune di importazione internazionale.

Le microbrewers artigianali siciliane che parteciperanno sono:

1. Wild Spirit - Bagheria (PA)



2. Ceria - Sciacca (AG)



3. Naxos - Mazara del Vallo (TP)



A queste si aggiungono le ditte che si occuperanno degli abbinamenti gastronomici, che forniranno i cibi che verranno preparati presso il Bar a Bière Mikalsa.

## Svolgimento della serata

La serata si svolgerà martedì 20 Gennaio 2004, alle ore 21, con un numero fisso di partecipanti, pari a 25. Previa prenotazione, i partecipanti verseranno una quota di 25 euro, e potranno gustare dei piatti di gastronomia tipica tedesca ma realizzati in modo naturale da un'azienda di Bagheria (PA).

Durante la degustazione dei cibi e delle bevande, Kuaska intratterrà gli ospiti con consigli, con suggerimenti, con dotte spiegazioni sia sulla produzione, che sulla degustazione. Inoltre, essendo anche un poeta, ci omaggerà di alcuni suoi versi.

## Degustazione

Verranno degustate ben 5 tipologie di birre, che spaziano dalla Red Ale della Wild Spirit, fino alla Lager della Naxos, passando per la Pils della Ceria. Durante la degustazione Lorenzo Dabove spiegherà come si versa la birra, a che temperatura va servita, in quale bicchiere occorre degustare una birra. Il tutto accompagnato dalla sua trentennale esperienza, che per la prima volta permetterà al pubblico siciliano di informarsi e capire cosa c'è dietro una bevanda ancora troppo bistrattata, e succube del predominio del vino.



## **Tour aziende birrarie**

Oltre all'evento, verrà associata una visita degli stabilimenti da parte dell'illustre direttore culturale di UnionBirrai, Lorenzo Dabove, che verrà accompagnato da Marco Tripisciano, nel tour di aziende birrarie, partendo dalla Wild Spirit, proseguendo con la Naxos e terminando a Siacca il tour di Aziende.

## **Aggiornamenti dell'evento**

Tutti i dettagli e gli aggiornamenti dell'evento, potranno essere visionati alla pagina internet seguente:

[www.mondobirra.org/isola](http://www.mondobirra.org/isola)

Nella stessa, ci sarà la presentazione della serata, con loghi e immagini raffiguranti le stesse aziende.

Ogni modifica e segnalazione andrà effettuata o tramite mail all'indirizzo [info@mondobirra.org](mailto:info@mondobirra.org) oppure tramite telefono 338 39 46 591.

L'organizzazione