

slowbier 2007



slowbier e.v.

pressecker straÙe 3  
d-95233 helmbrachts  
telefon 09252-6464  
telefax 09252-3092  
[www.slowbier.de](http://www.slowbier.de)

# slow<sup>®</sup> bier



münchenberg helmbrachts

27.-29. april 2007



## Sapori, piaceri, esperienze:

Slow Bier, dal 27 al 29 aprile 2007



La Germania è la patria della birra e la regione dell'Alta Franconia ne è il cuore! In questa regione, delimitata ad ovest da Bamberg, ad est da Bayreuth, a nord da Hof e a sud da Pegnitz, operano oltre 200 birrifici artigianali, dando vita ad una produzione che non ha eguali al mondo per varietà di tipologie e ricchezza di sapori. La fiera Slow Bier, evento volto a valorizzare il piacere della birra come esperienza autentica, offre la dimostrazione tangibile e „assaporabile“ che la birra è un prodotto che affonda le radici nella nostra cultura, ne esprime un aspetto vitale e merita di essere tutelato e valorizzato. Analogamente a quanto avviene per „Slow Fish“ di Genova o „Cheese“ di Bra, anche il convivium Slow Food dell'Alta Franconia organizza ogni due anni una fiera dedicata al prodotto più tipicamente tedesco. Per tre giorni le comunità di Münchberg e Helmbrechts diventano il centro europeo della birra. Gli amici e gli appassionati della birra possono trovare a Slow Bier 2007 tutto quanto abbia attinenza con questo nobile „nettare d'orzo“. Esperienze che si credevano dimenticate da lungo tempo attendono quanti vorranno lasciarsi sorprendere da antichi sapori. E soprattutto birre, in una varietà infinita di qualità, che resistono all'odierna omologazione dei sapori.

### Quo vadis cervisia: **lo scenario attuale**

Pochi grandi birrifici producono sempre maggiori quantità di birra: birre che finiscono per assomigliarsi tutte. L'idea stessa di una „cultura della birra“ rischia di ridursi in Germania ad un semplice artificio retorico, buono tutt'al più per settori del marketing. E nonostante la birra venga promossa attraverso strategie di comunicazione sempre nuove e, mediante l'aggiunta di altre bevande, si tenti di trasformarla in un „trend“ e

in uno stile di vita, il consumo di birra in Germania si riduce. Da anni i tedeschi sono sempre meno avvezzi al boccale. Negli ultimi 10 anni il consumo medio per persona è sceso da 132,7 litri (1994) a 113,9 litri (2003). Gli strateghi del marketing sostengono che i responsabili di questo fenomeno sarebbero il cambiamento degli orientamenti dei consumatori, una „mediterraneizzazione“ del gusto, l'abbassamento del limite massimo di tasso alcolico consentito... e chissà cos'altro. Neanche le più dispendiose campagne di marketing sono in grado di arrestare e risollevarlo questo andamento regressivo. Un bene culturale che si tenta di trasformare in un fenomeno trendy, rarefacendo contemporaneamente la sua identità, non può sopravvivere a lungo. L'idea che i consumatori, semplicemente, non abbiano più voglia di birre industriali, tutte uguali, illumina solo un numero esiguo di birrifici. Mentre la moda delle bevande mixate a base di birra, dagli aromi complicati e improbabili, si sta già quasi esaurendo. Certamente non esiste una via maestra che conduca facilmente fuori dalla crisi strisciante che minaccia la cultura genuina della birra. Ma c'è la possibilità, con idee, tradizione e sapienza artigiana, di trovare un posto nel mercato e, contemporaneamente, di mantenere in vita un'eredità culturale.



### Slow Bier 2007:

**il programma**

**Birroteca:** nella quale è possibile degustare oltre 100 diverse birre prodotte artigianalmente.

**Piazza del mercato:** dove viene presentato un assortimento completo dei prodotti che meglio si accompagnano alla birra. Pane prodotto con metodi di lievitazione naturali. Würstel e salsicce da allevamento conforme alle norme per il benessere e la salute degli animali. Formaggio prodotto in caseifici artigianali. Prosciutti, senape, cioccolata e, naturalmente, più di 30 birrifici, con birre chiare, scure, ambrate.....

**Laboratori del gusto:** per valorizzare al meglio la birra, affinché emerga con evidenza che la birra può essere molto più di un semplice dissetante, che le birre scure si abbinano molto bene alle ostriche, che il pane e la birra hanno radici comuni, che lo Schlachtschüssel [piatto tipico bavarese a base di salsicce e sanguinacci. N.d.T.] e la birra sono un binomio indissolubile.

**Visite ai birrifici:** per gettare uno sguardo dietro le quinte. I colloqui con i mastri birrai possono essere un'occasione ideale per ottenere informazioni preziose.

**Esposizioni:** per mostrare che la birra è un prodotto della nostra cultura. Passeggiate gastronomiche attraverso l'Alta Franconia, con soste in osterie e birrifici, presso birrai e agricoltori.

**Percorsi di educazione del gusto, dedicati ai bambini:** affinché anche i più piccoli imparino di nuovo a conoscere i sapori.

Sapori — piaceri — esperienze: visitate la fiera no profit dedicata alla birra artigianale, unica al mondo nel suo genere.

Naturalmente nell'Alta Franconia, dove la tradizione gastronomica è un'eredità che vive!

Per informazioni aggiornate e iscrizioni visitate il sito:

[www.slowbier.de](http://www.slowbier.de)

