

# Canto (delle birre) di Natale con Slowfood Lecce

**CARMIANO – Giovedì 5 dicembre, ore 20.30**, nuovo appuntamento con **SlowFood e APdG Accademia Popolare del Gusto** per una degustazione inedita **in collaborazione con Sulle Vie della Birra**. Un viaggio inaspettato alla scoperta della tradizione delle **Birre di Natale**.

Una degustazione narrata che alternerà il racconto sulle tradizioni dei vari Paesi produttori, alla degustazione guidata di tre birre in abbinamento ai dolci della tradizione natalizia preparati dalla bottega di creatività gastronomica **Fra.Grante**.

Per **Birre di Natale** si intende una **vasta famiglia brassicola storicamente legata ai paesi del nord Europa**. Dalle speziate e alcoliche birre della tradizione belga, alle anglosassoni “winter warmer”, cui è riservato il compito di riscaldare il palato e di offrire una sorsata corroborante durante le giornate d’inverno. La tradizione tedesca invece, in questo periodo, vede protagoniste versioni più muscolari di birre normalmente prodotte durante il resto dell’anno. **Un’ampia categoria**, non uno stile definito, **che raccoglie al suo interno le più svariate tradizioni ed interpretazioni**. Tali produzioni hanno caratteristiche abbastanza comuni: un grado alcolico tendenzialmente elevato, un corpo pieno e strutturato, evidenti sentori speziati, ottenuti anche con specifiche aggiunte, e la naturale **predisposizione a molteplici abbinamenti gastronomici**, tra i quali non mancano **quelli con i dolci della tradizione**. Il ventaglio olfattivo di questi prodotti riporta alla mente gli odori ed i profumi tipici delle preparazioni del Natale, giocando con spezie ed aggiunte molto particolari. **Considerate, al pari dei dolci natalizi, gustosi piaceri in forma liquida da regalarsi nelle fredde serate invernali**, le birre di Natale sono ormai

stabilmente presenti nel panorama birrario artigianale italiano. Amate da molti consumatori per i particolari aromi che sanno regalare, diventano occasione per esaltare la creatività dei mastri birrai nostrani, che per creare queste birre si lasciano ispirare dai gusti, dagli aromi, dai sapori e dagli ingredienti delle varie tradizioni culinarie italiane. **Birre ottime da abbinare ai dolci natalizi**, ma non solo, che creano interessantissime risultanze di gusto superiori ai singoli elementi associati. In Italia questa tradizione ha preso velocemente piede, grazie anche alla cultura del buon cibo radicata in ogni angolo del paese.

**Relatore della serata** e conduttore delle degustazioni sarà **Aristodemo Pellegrino**: Referente Unionbirrai Beer Tasters per Puglia e Basilicata, relatore e docente Unionbirrai, collaboratore della Guida alle Birre d'Italia Slow Food, collaboratore di QuiSalento, ideatore del progetto "**Sulle vie della birra – I luoghi, le storie**" con cui propone rassegne, esperienze di turismo birrario e alogastronomico, degustazioni e narrazioni inusuali del territorio riletto attraverso la cultura della birra artigianale.

**Le birre selezionate per l'occasione sono:**

**Birrificio Porta Bruciata** (Brescia), **Klokkenist 2022**, winter ale: un'originalissima ed eclettica *Winter Saison*, ambrata, robusta dal carattere invernale, costruita attorno sensazioni di frutta candita e spezie, con un sorso dal caldo e natalizio calore.

**Birrificio Extraomnes** (Varese), **Kerst Reserva 2023**. Una Belgian Strong Golden Ale dal carattere robusto e strutturato. Disponibile ogni anno in quantità limitate, con bottiglie numerate e millesimate. Questa birra matura in botti di legno dal precedente utilizzo vitivinicolo e gode dell'aggiunta di conserva di mele. Lo spettro olfattivo, ricco e variegato, è caratterizzato da un afflato fruttato che ricorda le mele caramellate, da un sottofondo zuccherino che richiama la pasta

reale siciliana, regalando suggestioni di alta pasticceria.

**Birrificio Baff** (Lecce), **La Purceddhruzza 2024**, kerstbier: una birra che celebra la tradizione dei purciddhruzzi, il dolce che più di tutti caratterizza le tavole salentine. Birra, base tripel, caratterizza dall'impiego di miele millefiori, scorzette di mandarino e anice stellato. Birra robusta e suadente, ottima per accompagnare le fredde serate invernali.

**Dove:** Sede operativa di Slow Food Lecce a Magliano/Carmiano (c/o parco della scienza – via Arciprete Paladini)

**Quando:** giovedì 5 dicembre 2022, ore 20.30

**Quota di partecipazione:** € 20 soci; € 25 non soci, necessaria prenotazione

**Info e prenotazioni:**

[slowfoodlecce@gmail.com](mailto:slowfoodlecce@gmail.com)

Whatsapp al numero **3337595518**