

## Locale e genuina, la festa della birra artigianale. A L'Ortaccio

Author : Francesca Parra

Date : 15 giugno 2014



Artigianalità e passione, qualità e gusto si incontrano con la musica a Vicopisano. È la prima edizione della **Festa della birra artigianale** che si inaugura il prossimo venerdì. A organizzarla il **Circolo Arci L'Ortaccio**, in collaborazione con il **Birrificio Artigiano Orzo Bruno** e l'**Associazione La Rocca**.

Filo rosso di due giorni, **venerdì 20** e **sabato 21**, come c'è da immaginarsi, è la birra, artigianale appunto, dell'Orzo Bruno, che accompagna cibo e musica, con l'attenzione per le materie prime che ormai connota il loro prodotto. Quell'ingrediente che fa la differenza fra quello che mangiamo e quello che beviamo. E non a caso questo appuntamento nasce dal connubio di due realtà che hanno fatto di questo uno dei centri focali della loro esperienza e della loro attività: il birrificio artigianale Orzo Bruno e il circolo L'Ortaccio.

[L'Ortaccio](#) dalla fine dello scorso anno vede la gestione in mano a persone provenienti dall'esperienza dei Gruppi di acquisto solidale, che hanno costruito un progetto di rilancio del circolo che, senza snaturarlo, lo rendesse ancora più trasversale e aperto a tutti, dai bimbi agli anziani. Ad accompagnare questa decisione, quella di rifornirsi di prodotti locali, biologici ed equi e solidali. Ed ecco che la scelta dell'Orzo Bruno come fornitore di birra è stata praticamente immediata. "Da subito - ci racconta Lucia de L'Ortaccio - abbiamo pensato che la scelta di una birra artigianale e prodotta localmente si sposasse col nostro progetto. Così è iniziato il connubio con l'Orzo Bruno", che in undici anni di vita ha accumulato esperienza e stile.

La festa della birra artigianale di Vicopisano viene da un desiderio nutrito dall'esperienza milanese di Rosa, una delle cinque socie dell'Orzo Bruno, che a Torchiera partecipava all'organizzazione di questa festa, e dalla volontà di fare dell'Ortaccio un luogo d'incontro intergenerazionale.

Dato che artigianale è l'altra parola chiave di questa due giorni è chiaro che anche il cibo sarà sotto questo segno: niente prodotti industriali dunque, ma wurstel, salsiccie, pane e salse realizzate da produttori locali all'insegna del "fatto a mano".

Primo appuntamento mangereccio, venerdì, con il *Quality street food*, "dove - ci dice Rosa - si incontrano il cibo da mangiare con le mani e la qualità degli ingredienti", per proseguire con una cena, a cura della trattoria "L'uovo al tegamino", fatta di piatti cucinati con birre appositamente scelte e degustazione guidata. "Abbiamo cercato - ci spiega Rosa - di costruire un menù senza piatti troppo elaborati, studiando anche un'alternativa per i bambini (senza birra naturalmente, ndr). Il tutto mantenendo la filosofia della 'sagra', prezzi compresi".

L'altro appuntamento con la degustazione è per sabato, quando ad essere esplorati prima della birra saranno luppoli e malto, "per far comprendere - spiega Rosa - quanto la materia prima usata incida e influenzi il gusto della birra".

E poiché nessuna festa è tale senza musica, due sono i concerti in programma. **Venerdì l'appuntamento è con Sick Tamburo**, mentre sabato sarà la volta dei [Tom Moto](#). Qualità (e km zero), appunto.

## **Il programma**

### **Venerdì 20**

ore 19 presentazione del libro "La via della birra" a cura di Renato Nesi

ore 19,30 Quality street food

20.00 cena con abbinamenti birrai e degustazione guidata (previsto menù vegetariano e per bambini), a cura della trattoria "L'uovo al tegamino" e "Orzo Bruno" Birrificio Artigiano - prenotazione obbligatoria al numero 3408385169

ore 22,00 Concerto Sick Tamburo

### **Sabato 21**

dalle 19,00 alle 20.00 Laboratorio di degustazione di birre, malto e luppolo a cura di Rosa Gravina "Orzo Bruno" Birrificio Artigiano - prenotazione al numero 3408385169

19.30 Quality Street Food

20:00 DJ Set rock'n roll, funk e soul con Lastru Dj & Co.

22.00 concerto dei Tom Moto