



-Itinerari, percorsi, esperienze, degustazioni-

Novoli 10/07/2024

Torna l'esclusivo tour tra storia, devozione e birre artigianali

FRUMENTI E FERMENTI

Racconti sul culto mariano a Novoli tra pane e birra artigianale

Nei giorni dedicati alla Madonna del Pane un percorso per narrare i culti e le tradizioni cerealicole. I cereali e il pane che hanno segnato la storia del paese diventano protagonisti di un'originale narrazione del territorio. Partendo dall'etimologia della parola frumento, verrà narrata la storia del paese, dei suoi culti e delle sue tradizionali vocazioni contadine.

Venerdì 19 luglio alle ore 20.00 con partenza dal Polo biblio-museale di Novoli (LE), sito nell'ex Istituto Tarantini - Via Lecce, 46 - si svolgerà una visita guidata tematica che si concluderà con la degustazione di birre al pane, birre di frumento e prodotti dolciari e da forno caratterizzati dal riutilizzo delle trebbie provenienti dalla lavorazione della birra.

Il tour inserito nel calendario delle manifestazioni civili in programma per la festa patronale nasce dalla collaborazione tra **Sulle Vie della Birra**, progetto che punta alla valorizzazione della cultura della birra artigianale, e **Fucina Sociale**, Associazione Culturale di Novoli, nonché con il **Comitato Festa "Madonna del Pane"**. Quest'anno l'evento è inserito anche all'interno della programmazione di iniziative afferenti al **Nodo Galattica di Novoli** che propone diverse attività all'interno del contenitore culturale sito in via Lecce.

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale, Guida Turistica Abilitata, Educatore professionale, Beer Taster

Facebook @sulleviedellabirra | Instagram sulleviedellabirra

Tel +39 329 545 9310 MAIL: sulleviedellabirra@gmail.com



-Itinerari, percorsi, esperienze, degustazioni-

“Dopo la bellissima esperienza di Birre d’Autore, svoltasi proprio negli spazi del polo biblio-museale e che si è conclusa lo scorso 2 Luglio” racconta **Simone Caricato**, presidente dell’**Associazione Culturale Fucina Sociale**, tra i promotori dell’evento “i festeggiamenti in onore alla nostra Protettrice Maria Santissima del Pane offrono un’altra importante occasione per contestualizzare in maniera originale il tema della birra artigianale con la storia e le tradizioni del nostro territorio” e aggiunge “tradizioni che sono da secoli legate a una significativa cultura cerealicola. Basti pensare che la stessa origine del nome del nostro comune richiama i cosiddetti *campi novali* ovvero terreni presi in affitto per nove anni proprio per la produzione di grano” poi conclude “Un altro importante aspetto su cui abbiamo puntato e del quale siamo estremamente orgogliosi è quello della sostenibilità e della circolarità che riusciamo a proporre attraverso una attenta scelta dei birrifici ospiti che puntano al recupero delle materie prime utilizzate nelle loro produzioni.”

A condurre la visita guidata e la degustazione sarà **Aristodemo Pellegrino**, ideatore del progetto *Sulle vie della Birra*, guida turistica abilitata, archeologo, referente Regionale Unionbirrai Beer Tasters (UBT) per Puglia e Basilicata, collaboratore alla Guida alle Birre d’Italia Slow Food.

Quattro saranno le differenti **realità coinvolte**: **Birra Pagnotta**, birrificio di **Altamura (BA)**, che incentra le sue birre sull’utilizzo del rinomato Pane tipico della città; **Baff Beer**, birrificio leccese molto attivo, che oltre a produrre una birra di frumento collabora con interessanti realtà del territorio con l’obiettivo di **recuperare i cereali utilizzati in produzione trasformandoli in prodotti dolciari e da forno**.

A testimonianza di ciò saranno presenti anche il **Panificio Protopapa** di **Giurdignano (LE)**, con cui proprio Baff ha avviato un’interessantissima sperimentazione sul riutilizzo delle trebbie in differenti prodotti da forno e la **pastry chef e food influencer Clara Dolci Tutta la Vita**, che spesso propone dolci in cui vengono recuperati gli stessi cereali da birra.

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale, Guida Turistica Abilitata, Educatore professionale, Beer Taster

Facebook @sulleviedellabirra | Instagram sulleviedellabirra

Tel +39 329 545 9310 MAIL: sulleviedellabirra@gmail.com

I LUOGHI



LE STORIE

-Itinerari, percorsi, esperienze, degustazioni-

In un confronto con **Massimiliano Fioretti, mastro birraio di Baff**, verranno esplorate le connessioni tra questi mondi distanti soltanto in apparenza, sottolineando l'importanza del riutilizzo degli scarti della birra che possono diventare gustosissima risorsa. Oltre alle due birre proposte, una per birrificio, la degustazione sarà incentrata sulle preparazioni proposte dalle due realtà ospiti dell'evento.

Posti limitati (max 30 persone), prenotazione obbligatoria al 3202125332 (Simone); 3295459310 (Aristodemo)

Dove: Novoli, appuntamento presso l'Ex Istituto Tarantini in via Lecce, 46

Quando: venerdì 19 luglio, alle ore 20.30

Costo: € 5.00

Info e prenotazioni: 3202125332 (Simone); 3295459310 (Aristodemo)

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale, Guida Turistica Abilitata, Educatore professionale, Beer Taster
Facebook @sulleviedellabirra | Instagram sulleviedellabirra
Tel +39 329 545 9310 MAIL: sulleviedellabirra@gmail.com