DAL 6 AL 9 AGOSTO AL JAMBO1 – CONAD

Le quattro giornate della birra

Appuntamento con «GoBeer Expo», la manifestazione dedicata alla cultura e all'informazione sul mondo della birra con musica, spettacoli e scoperta delle migliori birre nazionali ed internazionali, con un occhio di riguardo alle realtà artigianali

di Redazione online

Dal 6 al 9 Agosto 2015, appuntamento con «GoBeer Expo», la manifestazione dedicata alla cultura e all'informazione sul mondo della birra, che si terrà presso Jambo1 – Conad, grande polo di attrazione tra Napoli e Caserta.
Nel corso delle quattro giornate, dense di musica, spettacolo, incontri, workshops, buon cibo e tanto divertimento, GoBeer Expo guiderà i visitatori e gli operatori del settore alla scoperta delle migliori birre nazionali ed internazionali, con un occhio di riguardo al gusto autentico e certificato di alcune prestigiose realtà artigianali.

Tre milioni di consumatori campani

Valorizzare il mercato della birra, una bevanda di origini antichissime che solo in Campania conta più di 3 milioni di consumatori all'anno: questo uno dei primi obiettivi che la fiera si pone, diventando luogo di scambio per soddisfare ogni tipo di curiosità. Oltre 6.000 mq di area espositiva, che accoglieranno più di 200 etichette tra le più prestigiose del patrimonio birrario internazionale, molte suddivise per aree geografiche di provenienza, accompagnate da un'offerta gastronomica mirata alla valorizzazione delle diverse tipologie di birra.

Food da tutt'Europa

Circa 900 mq saranno infatti dedicati al food: dalla pizza gourmet del campione del mondo 2014 Valentino Libeo del ristorante KeVuo' alle specialità di Taverna Neapolis, dal maiale alla brace dell'associazione Siveda, agli hamburgers ed al Curry Wurst di BBQ 4 All, la community italiana di appassionati e divulgatori del vero American Barbecue, fondata dal pluripremiato master chef Gianfranco Lo Cascio, che saranno somministrati sui mezzi Airstream, caravan aerodinamici, precursori della "ristorazione su ruote" in Europa. E poi la famosa pinsa, i salumi di Norcia dell'originale Norcinape, i gettonatissimi cuoppi di frittura di Soofi, la vera porchetta di Ariccia e tanto finger food da "stuzzicare" durante i percorsi di degustazione, che ognuno potrà costruirsi secondo i propri gusti e nei quali poter "spendere" i gettoni GoCoin, del valore di un euro ciascuno, unica "moneta" valida in fiera.

Gluten free

Un'intera area sarà dedicata al gluten free, per gustare birra e pizza senza glutine ed andare incontro quindi alle esigenze dei celiaci, sempre più numerosi, ma anche di chi desidera semplicemente variare la propria alimentazione. Lo spazio del senza glutine sarà organizzato dall'Associazione «Nonsologlutine Onlus», specializzata nella ricerca di eccellenze gastronomiche gluten free, anche grazie all'esperienza ed alle competenze maturate nel settore da Alfonso del Forno, presidente dell'Associazione, che in Fiera dedicherà ampio spazio a questi argomenti. Nello spazio Gluten Free i celiaci potranno degustare la birra Caulier, una belgian ale da 6.8°, che oltre ad essere senza glutine ha anche un indice glicemico bassissimo ed è quindi indicata per coloro che hanno problemi di diabete.

La birra speziata

Partner della manifestazione anche l'A.Bi. Campania, associazione che, forte del supporto di AssoBirra, Coldiretti e Slow Food, riunisce 8 eccellenze brassicole campane, le malterie del territorio impegnate nello sviluppo della coltivazione di orzo e luppolo. L'associazione, in esclusiva per la fiera, presenterà al pubblico una nuova etichetta, nata dal contributo di tutti gli 8 birrifici aderenti all'associazione. A Perrella distribuzione, che in partnership con Terra Mia sarà uno dei principali fornitori delle birre in fiera con ben 4 aree tematiche suddivise in base alla provenienza geografica delle birre spillate (italiana, tedesca, franco-belga e anglo-americana), il compito di informare i visitatori sulle caratteristiche tipiche delle diverse tipologie di birra presentate e sul modo migliore per spillarle e servirle. Non mancheranno poi anche altre realtà artigianali locali di particolare rilevanza, come Wing Beer una birra che utilizza le spezie per creare nuove esperienze di gusto e si contraddistingue per il carattere innovativo ed il sapore inconfondibile del prodotto offerto.