



ALLE dell'ARROGANT PUB (SCANDIANO, R.E.)
MANUELE del MACCHE' SIETE VENUTI A FA' (ROMA)
UMBE del GOBLIN (PAVULLO ,M.O.)
GIANNI del TNT PUB (BUONCONVENTO SIENA)
MICHELE del DE DOME (NEMBRO, BERGAMO)
NINO dello SHERWOOD PUB (NICORVO,PAVIA)



Sono orgogliosi di invitarvi allo

“UNITED INDI PUBS”

24 spine, 6 pub, 6 publican, 6 stili diversi di essere dietro un bancone,
1 punto in comune...la passione per la birra

In uno scenario mondiale, ma soprattutto italiano, dove sta crescendo esponenzialmente la cultura della birra, ci poniamo l'obiettivo di esportare il modello delle Free House inglesi nel nostro territorio, mettendo in evidenza la caratteristica di universalità della birra stessa.

Le Free House inglesi detengono due principali caratteristiche, la prima è quella della totale indipendenza rispetto alle major della birra attraverso l'acquisto degli impianti di spillatura in proprietà; la seconda è la centralità del *publican*, il cosiddetto spillatore.

Siamo fortemente convinti che il *publican* debba diventare una figura professionale che rientra a tutti gli effetti nel meccanismo produttivo-distributivo del prodotto, assumendo un ruolo di educatore e profondo conoscitore della materia, il *publican*, possiamo affermare, è colui che fa fare il salto di qualità al prodotto spillato.

Un'educazione alla degustazione che mira a diffondere tale passione a livello popolare, combattendo la creazione di caste o meccanismi elitari, al fine di arrivare ad una coscienza consumistica legata alla qualità e non alla quantità.

E' quindi la passione il *leit motive* del nostro progetto, una passione condivisibile dal primo all'ultimo anello della catena produttivo-distributivo della birra, a partire dal produttore, passando per il publican, fino all'appassionato consumatore finale.

Il messaggio che vogliamo far passare deve arrivare forte e chiaro, non è necessario affidarsi ad un marchio per aprire un pub, dobbiamo favorire la totale libertà di movimento rispetto alla birra da spillare. La scelta dev'essere nostra, al 100%.

L'occasione della manifestazione che si terrà al Podere Elisa dal 30 Aprile al 2 Maggio è un momento di confronto imperdibile per appassionati e addetti ai lavori.

Nell'occasione ogni pub avrà il suo stand allestito secondo il proprio stile dove si potrà assaggiare..... la nostra passione, cercando di seguire la nostra idea, tra spine dedicate e prodotti rari.

Si terranno inoltre degli interessanti dibattiti sugli impianti e sulla lavorazione della birra dove interagiranno rappresentanti di birrifici artigianali, ristoratori, gestori di pizzerie, di bar, di birrerie fino al consumatore finale.

Si tratta di una sfida lanciata con grande passione, con la convinzione che il tema centrale nella diffusione culturale del prodotto siano il contatto umano, il confronto di idee, l'unione d'intenti, caratteristiche lontane dalle sterili logiche imposte dal mercato.

Due parole per il nostro Partner di immagine, con il cui aiuto si è resa possibile questa manifestazione, volevamo accanto a noi una immagine di assoluta passione artigianale, di una scelta di qualità senza compromessi, quindi ci è sembrato logico, anche per in rappresentanza del territorio della prima manifestazione, affiancarci al prestigioso marchio del " Parmigiano Reggiano". La cui filosofia di prodotto esclusivo ma fuori degli schemi dell'industria, si lega molto a quella della birra artigianale.

Calendario manifestazione

VENERDI' 29 APRILE

19.30/ 20,30 conferenza stampa di presentazione e cena presso il Podere Elisa, invitati tutti i *Publican* partecipanti, Autorità locali e giornalisti

SABATO 30 APRILE

16,00 apertura spine

16,30 incontro con i 6 pub presenti per la presentazione del movimento degli indie pub, e forum aperto sulla figura professionale del *publican*

18,00 degustazione di birre artigianali: ***Il mondo Pils***

18,30 degustazione delle varie stagionature del parmigiano reggiano

19,00 apertura punti gastronomici

21,30 concerto

DOMENICA 1 MAGGIO

12,30 apertura spine e punti gastronomici

14,00 cotta pubblica dimostrativa organizzata dalle associazioni di homebrewing, con la partecipazione dei mastri birrai italiani

14,00 cotta pubblica del Parmigiano Reggiano con dimostrazione e spiegazione dei processi produttivi del formaggio, in compagnia dei mastri casari del consorzio

15,30 incontro con le associazioni Birraie (mobi,unionbirrai,ADB,...) presente un membro del C.A.M.R.A. presentato da Agostino Arioli e Andrea Camaschella, che illustreranno il movimento Inglese, per nuove idee sulle strategie da attuarsi per la valorizzazione della birra artigianale nei locali con impianti di proprietà.

17,00 tavola rotonda sulle problematiche legate alla birra artigianale nei vari settori della ristorazione, con la partecipazione di gestori di bar,pizzeria,osteria,pub (naturalmente non di quelli presenti),e di uno chef di un locale stellato. Lo scopo dell'incontro è di trovare strategie comuni ed affrontare le problematiche inerenti alla somministrazione di un prodotto artigianale nelle diverse tipologie di locali.

21,30 concerto

LUNEDI 2 MAGGIO

14,30 apertura spine e punti gastronomici

15,00 relazione di un tecnico del settore sui vari metodi di spillatura, gestione dell'impianto, importanza della cella e della conservazione della birra, shelf life.....

17,00 incontro tra:1 importatore,1 produttore,1 distributore,1 publican,1 consumatore, per approfondire ed eventualmente ridimensionare le problematiche riguardanti prezzi, la conservazione del prodotto ecc.... Scopo dell'incontro sarà anche la valorizzazione delle singole figure partecipanti nel mondo della birra artigianale

Durante la manifestazione saranno presenti mastri birrai e personaggi del mondo birra internazionale.

All'entrata verrà consegnato 1 bicchiere di vetro intestato con la tracolla portabicchiere ed all'interno dei locali saranno presenti 4 punti di lavaggio bicchieri con spulboy

Tutti i 3 gg sarà presente uno stand che darà informazioni gratuite sui costi di impianto,le problematiche di gestione, la manutenzione...

Particolari convenzioni con le strutture circostanti per i pernottamenti, eventuale area di campeggio libero.

Maggiori informazioni saranno disponibili su www.podereelisa.it

Area organizzativa:

Podere Elisa - via caduti della bettola n° 119 - 42030 - Vezzano sul Crostolo - RE -
0522 200014 - www.podereelisa.it - info e prenotazione forum Alle 338 1314307

