



## ***Birras...***

UN EVENTO UNICO NEL SUO GENERE IN SARDEGNA

Birras, un evento unico nel suo genere in Sardegna. Insieme una Fiera, una Festa, una Sagra, un'Accademia, uno Spettacolo, con al centro le migliori produzioni artigianale della birra sarda.

Il fascino della miniera di Montevecchio, dei suoi pozzi e gallerie, della fonderia e delle officine, la fatica, il sudore di tanti uomini e donne, il passato di una terra che respira storie di vita vissuta. La stessa terra che in superficie è tanto generosa di paesaggi e di scorci che mozzano il fiato, segnati dalla natura incontaminata, dai profumi della macchia mediterranea, e dall'incedere dello scalpito dei cervi.

Uno scenario unico, dove provare a sorseggiare un buon bicchiere di birra fresco può diventare un momento prezioso, non banale; dove provare a scoprire il gusto, mai uguale, della birra artigianale, che insieme al coltello, alle ceramiche, al miele, al torrone e ai formaggi, si unisce alle produzioni locali per dare un sapore unico ad una terra, dove ancora oggi vivono gli antichi saperi e dove puoi sentire il respiro del passato incalzare il futuro.

Il Comune di Guspini, gli artigiani sardi della birra, la Pro Loco, il gruppo E20-ProLoco Giovani, insieme per fare di BIRRAS un momento unico, nel quale i saperi dei mastri birrai, il fascino della storia, gli odori della natura, i sapori del tradizionale "Murzu" del minatore, il calore della musica, si fondono per una intera giornata nella cornice del Pozzo Sartori: ogni anno il primo sabato del mese di Luglio nella Miniera di Montevecchio -Cantiere di Levante.

Non\_mancare!

---

La Degustazione, i laboratori, la cultura della birra artigianale.

Nell'officina, nella fonderia, nella falegnameria del Cantiere di Levante, costruiremo i percorsi della birra. Sotto la guida esperta dei mastri birrai e la passione dei migliori

degustatori nazionali sorseggiare una buona birra diverrà un momento consapevole, divertente, da godere in compagnia.

Gli spazi della miniera saranno dedicati alle storie della birra, alla sua cultura, al suo mondo “in fermento” tutto da scoprire e da sorseggiare.

Mostre, Video, Laboratori, Degustazioni guidate si alterneranno negli spazi del Cantiere di Levante.

La Degustazione secondo “Kuaska”, il più esperto degustatore italiano di birre.

“La degustazione delle birre va inteso come un momento gioioso, divertente ed appagante che ha come fine la ricerca assoluta del piacere. Abbiamo sposato questa convinzione dopo aver assistito per anni a numerose sedute di assaggi condotte da istituzionali docenti, seriosi e... noiosi.

Nel corso di queste rigide e fredde esibizioni, si privilegiava l'aspetto accademico fine a se stesso con l'inevitabile risultato di non coinvolgere sia praticamente che emotivamente gli allievi presenti. Trasmettere la nostra passione e il nostro entusiasmo sono gli aspetti di questo lavoro che maggiormente ci gratificano.

Il complimento più bello è quando un allievo ci confida di "non essere quello di prima": non trangugia più una birra con il solo scopo di dissetarsi o peggio ancora di stordirsi, ma adesso non può fare a meno di valutare la consistenza della schiuma, di concentrarsi poi sull'olfatto alla ricerca del floreale e del fruttato ed infine di godersi a piccole sorsate le complesse sfumature del gusto e del retrogusto.

Dare un taglio da "happening" ad una seduta di degustazione non significa ovviamente non tener conto dei dogmi e dei parametri oggettivi, ma solamente assecondare, per poi liberare, la propria personalità ed il proprio anticonformismo. In tema di degustazione, mettiamo letteralmente "anima e corpo" e ci esaltiamo davanti ad una grande birra che può riservarci brividi ed emozioni indimenticabili. Ora passiamo ad occuparci di come si degusta una birra.

“Degustare è un'arte che implica il coinvolgimento di tutti i sensi, in particolare la vista, l'olfatto e il gusto. Per prima cosa dobbiamo seguire alcune regole semplici ma fondamentali per una corretta degustazione”. Lorenzo Dabove, in arte KUASKA

