

## E chi l'ha detto che il "sour" è solo belga: torna a Ferrara Acido Acida

*Al via il 23 aprile al Chiostro di San Paolo la tre giorni dedicata alle produzioni birrarie "estreme" della Gran Bretagna. Ospiti quest'anno anche i birrifici BioNoc' e Antica Contea, che con i colleghi inglesi intrattengono rapporti di collaborazione*



Portare un festival di birre acide di stampo britannico in una città come Ferrara: è questa la sfida che Il Molo British Pub coglie ormai per il quarto anno, con la tre giorni "Acido Acida", dal 23 al 25 aprile nella pittoresca cornice del Chiostro di San Paolo.

La storia de Il Molo inizia nel 2004, quando il titolare, Davide Franchini, si è trasferito in Inghilterra: «A Brighton ho iniziato a conoscere ed apprezzare la birra locale - racconta -. Da quel momento il mio scopo è stato quello di aprire nella mia città un locale che riproponesse fedelmente l'ambiente inglese: così nel 2009 è nato Il Molo, nome ispirato al "Pier" (molo) di Brighton, che ha da subito avuto come caratteristica distintiva quella di lavorare esclusivamente con birrifici della Gran Bretagna». Dai numerosi viaggi in Inghilterra è nata poi l'idea di Acido Acida: «Nel 2014 sono stato a New Castle, e lì mi sono imbattuto nelle prime birre "estreme" prodotte sul suolo inglese - prosegue Davide -. La cosa mi ha incuriosito, perché la tradizione "sour" era radicata in Belgio: così mi è venuta l'idea di Acido Acida». Si è quindi partiti con sei birre, per crescere poi di anno in anno aggiungendo birre in bottiglia di altro genere ed altre provenienze grazie alla collaborazione con un locale beershop; e allungando la durata della manifestazione, da uno a tre giorni.

E l'edizione 2017 di Acido Acida promette ulteriori novità: innanzitutto il cambio della location, per la quale «bisogna ringraziare l'amministrazione comunale, che ha creduto nella nostra idea. I numeri parlano chiaro: l'80% dell'affluenza è da fuori città, e creando un connubio tra soggiorno culturale ed evento birraio in una data di ponte è tutta Ferrara a beneficiarne». La Chiesa di San Paolo si trova infatti in pieno centro, e viene definita "il pantheon della città" ospitando le sepolture di illustri personaggi: una posizione strategica per un circolo virtuoso tra turismo d'arte e turismo birraio.

Saranno ben 32 le le vie di somministrazione dedicate alle birre d'oltremania - Inghilterra, Scozia, Galles e Irlanda: tra i marchi presenti ci sono sette degli otto birrifici inglesi piazzatisi tra i primi 100 al mondo nella classifica di Ratebeer - Cloudwater, Brew By Numbers, Beavertown, Kernel, Siren, Thornbridge e Magic Rock. Inoltre, prosegue Davide, «abbiamo deciso di invitare due birrifici italiani che hanno stretti legami con la realtà britannica: il trentino BioNoc' - fresco di premiazione al Beer Attraction di Rimini come miglior birrificio nella sezione birre acide - che ha con Wold Top Brewery nello Yorkshire uno scambio di materiali e ha in programma entro fine anno una cotta comune; e Antica Contea di Gorizia, che collabora e produce con Driftwood Brewery in Cornovaglia». Sarà inoltre ampliato lo spazio dedicato alle altre produzioni, tra cui il birrificio locale BundanBrau; senza tralasciare l'aspetto didattico, con incontri quotidiani con i birrai e numerosi ospiti italiani ed internazionali - domenica 23 alle 18 saranno presenti i birrai del londinese Anspach & Hobday.

Davide non nasconde la soddisfazione nel sentire ad ogni edizione i complimenti dei visitatori, e nell'essere cresciuti fino a diventare un festival di rilievo nazionale contando esclusivamente sulle proprie forze: «Non lavorando né con produttori italiani né con distributori collegati - afferma - è difficile affermarsi nel mondo birraio italiano e rendersi credibili. Inizialmente siamo stati visti come quelli strani, o quelli che volevano invadere un territorio già segnato. Credo che in questi otto anni di vita del Molo siamo stati sempre coerenti con la nostra filosofia, e Acido Acida ne è la dimostrazione».

Il festival Acido Acida vi aspetta quindi al Chiostro di San Paolo (Corso Porta Reno, 60 e piazzetta Alberto Schiatti) dal 23 al 25 aprile: tutte le informazioni sulla [pagina Facebook dell'evento](#), su [www.ilmololive.it](http://www.ilmololive.it), e al 320 2174940.

Press: Chiara Andreola [chiara.andreola@gmail.com](mailto:chiara.andreola@gmail.com) tel 329 7758973 [chiaraandreola.blogspot.it](http://chiaraandreola.blogspot.it)