

# ACIDO ACIDA appuntamenti domenica 23 aprile



**ore 16:00 MAURO GOBBO**

**"L'approccio all'acido dei birrifici contemporanei Inglesi"**



**ore 18:00 ANSPACH & HOBDAV BREWERY LONDON**

**"incontro con il birrificio protagonista delle new-age  
brassicola Londinese"**



**ore 20:00 NICOLA COPPE**

**"MegaSuperAppassionatoEsperto" di lieviti, batteri e  
fermentazioni atipiche; protagonista del progetto -ASSO di  
COPPE- del Birrificio Bionoc' "**

## LABORATORI DOMENICA 23 aprile ACIDO ACIDA

### **ore 16:00 MAURO GOBBO “L’approccio all’acido dei birrifici contemporanei Inglesi”**

Da sempre appassionato al mondo birraio, Mauro Gobbo inizia la sua avventura nel campo della birra artigianale nel 2001, confrontandosi dapprima con la produzione casalinga per poi approfondire in modo autonomo sempre più il mondo della degustazione e della ricerca attraverso numerosi laboratori, tasting sessions e viaggi nei paesi con la più profonda tradizione birraria. Nel 2003 inizia delle collaborazioni con alcuni microbirrifici italiani che lo porteranno nel 2009 ad un periodo di stage nel Norfolk, in Inghilterra, facendo ulteriormente radicare in lui l’amore per le Real Ales britanniche e tutto il mondo che ci sta dietro. Dal 2010 viene riconfermato nelle giurie dei concorsi nazionali, al fianco di birrai e palati del calibro di Lorenzo “Kuaska” Dabove, Yiga Miyashiro, Giovanni Campari, Andrea Camaschella, Gino Perrissutti, Juri Ferri e Paolo De Martin. Nel 2009 entra in forze alla Ferro Distribuzione come Beer Specialist, con il ruolo di selezionare e curare la ricerca, l’inserimento e la vendita di nuove ed entusiasmanti specialità birrarie per il mercato italiano.

### **ore 18:00 ANSPACH & HOBDAY BREWERY LONDON**

Anspach & Hobday Brewery fondato a marzo del 2014 da Jack Hobday e Paul Anspach è il protagonista della new-wave brassicola londinese. Compagni d’asilo, amici e poi coinquilini, oltre alla passione per suonare la musica hanno condiviso quella per la birra. Al tempo dell’università Paul aveva un impiego part-time in un negozio di vini e birre, mentre Jack fu spronato da un suo professore ad usare un kit da homebrewers per farsi in casa la birra buona e risparmiare qualche soldo. La “craft beer revolution” inizialmente non li coinvolge particolarmente fin quando non riescono ad assaggiare la birra “Giusta”. Jack inizia a lavorare all’Euston Tape poi al Craft Beer Co. In Brixton, mentre a casa si passa dai kit di estratti alle produzioni All Grain, la loro porter viene assaggiata dal giornalista esperto del settore Oz Clarke che ne rimane entusiasta; è la molla che fa scattare in loro la decisione di aprire un birrificio. Le prime birre prodotte presso il brewpub BrewWharf iniziano a circolare a Londra nell’estate del 2012 a nome Alements; a marzo 2013 A&H lancia una campagna di finanziamento. Un anno dopo nel “beer mile” di Bermondsey, dove a poca distanza l’uno dall’altro si trova Kernel, Partizan, Brew By Numbers, Forpure, apre ufficialmente le porte (marzo 2014) Anspach & Hobday Brewery, dividendo in un primo periodo gli spazi con la Bullfinch Brewery che ha poi traslocato 8km più a sud. Nonostante A&H si dicano affascinati dalla storia brassicola di Londra e desiderosi di recuperare parte di essa, la loro filosofia produttiva segue il filone contemporaneo.

### **ore 20:00 NICOLA COPPE “ASSO DI COPPE”**

Nicola Coppe, homebrewer, “megasuperappassionatoesperto” di lieviti, batteri e fermentazioni “atipiche”, protagonista del progetto “Asso di Coppe” del birrificio Bionoc’. Bionoc’ è da sempre innamorato delle birre acide, subito in birrificio sono cominciati i primi esperimenti che hanno portato alla nascita di due birre barricate in stile sour ale: la Single Bot e la Lipaporca. Confortati dal successo che queste birre hanno incontrato, il progetto ha trovato il suo naturale sviluppo con l’arrivo di Nicola Coppe. Dentro una vecchia boutique da parrucchiere, in un edificio storico nel centro di Pieve, hanno allestito un locale adibito esclusivamente all’affinamento di birre acide in barrique, denominato la “Boutique de la Bot”. In questo luogo viene prodotto qualcosa di unico, che richiama il passato ma allo stesso tempo adatto ai nostri giorni, non sempre per forza estremo. La Boutique è il luogo in cui vengono custodite le oltre cinquanta barrique utilizzate per la produzione di Asso di Coppe. Il locale è un piccolo gioiello incastonato all’interno del centro storico di Pieve, di fronte alla più antica chiesa della valle. Entrare nella Boutique è come fare un piccolo salto indietro nel tempo. se opportunamente guidati, si può entrare nel mondo brassicolo dei secoli passati, in cui gusti, sapori, odori della birra erano attribuiti ben diversi da quelli dei giorni d’oggi.