

CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE
LAZIO**

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



COMUNICATO STAMPA

Sabato **6 gennaio 2024 alle ore 10:30** presso il **Birrificio Agricolo Podere 676 Srls** in località Testa di Lepre (Fiumicino), Via Antonio Casetti, n. 30, con la sovvenzione dell'Agenzia **ARSIAL**, nell'ambito delle iniziative di promozione del sistema agroalimentare del Lazio, la Fondazione Anna Maria Catalano illustrerà il progetto **"Bi.Vi.La." "La birra, e non solo, protagonista del Lazio"**.

La Fondazione nel ringraziare la **Regione Lazio** e l'Agenzia **ARSIAL** che, con l'"**Avviso pubblico per iniziative di promozione del sistema agroalimentare del Lazio**" hanno stanziato ben 1,75 milioni di Euro, con determinazione perseguono e sostengono la diffusione e la conoscenza dell'alta qualità dei prodotti agroalimentari locali, con il progetto **"Bi.Vi.La."** ha inteso promuovere l'eccellenza di una giovane attività imprenditoriale e delle sue tipologie di birra che testimoniano, appunto, l'alto livello del sistema agroalimentare regionale.

L'evento, realizzato con la collaborazione degli esperti del Birrificio Podere 676, partner dell'iniziativa, prenderà l'avvio con la proiezione di un filmato con una simpatica narrazione della storia della birra, per proseguire, poi, con il tour guidato nei campi coltivati a orzo, luppolo e orto e la visita al laboratorio e all'area produttiva.

Nel corso dell'evento saranno forniti interessanti cenni storici sulla produzione, la commercializzazione e il consumo della birra, per poi porre l'accento sulla qualità delle attuali tipologie di "birre", ma, soprattutto sarà messo in risalto l'impegno determinato della proprietà del Birrificio sia nelle attività di Ricerca per individuare e adottare soluzioni di contenimento dell'impatto ambientale del processo produttivo che nella sperimentazione innovativa. A quest'ultimo proposito, ad esempio, si cita una birra in stile chiamato **Italian Grape Ale**. Composta da malto d'orzo e luppolo provenienti dai terreni della società e dal mosto d'uva coltivato e prodotto. In modo biologico, dalla Cantina del Castello di Torrimpietra le cui uve, situate nelle campagne di Maccarese, hanno conferito alla birra in questione un sapore unico con aromi decisi e ben definiti.

L'evento si concluderà con la degustazione di prodotti tipici locali (tagliere di salumi e formaggi) abbinati a tre tipologie di birre.

Per informazioni

Tel. 3341988631