

10.11.12
luglio
2015

immagine di elisa (iana ink tattoo - spilamberto)



SPINALAMBERTO

lungo aperitivo alla spina
spilamberto borgo medievale

birre, gastronomie ed eventi

CIBI E LIBAGIONI

Nel borgo Medievale di Spilamberto verranno distribuiti, in modo più o meno alternato, chioschi gastronomici e chioschi birrari... Andremo a riempire lo spazio che dal Torrione porta fino a Rocca Rangoni, la prima parte delle vie S. Giovanni e S. Adriano, e da quest'anno, per la prima volta, via Obici, la via più antica di tutto il borgo.

Con gli anni siamo arrivati a selezionare un gruppo di street beer e street food davvero fuori dal comune... che ora andremo a presentare.

BEER

ARGO

Nuova realtà del panorama birrario italiano e prima volta a Spinalamberto.

Stefano Di Stefano, il birraio, dopo essersi avvicinato alla birra come homebrewer ha avuto la possibilità di lavorare per due fra i più importanti birrifici d'Italia. Un anno al Birrificio Italiano e 7 anni al Birrificio Lambrate, ha inoltre svolto degli stage presso due dei migliori birrifici USA: Left Hand di Eric Wallace e Bell's di John Mallett. Secondo classificato: Birraio dell'anno 2009 "Concorso Fermento Birra".

Nel 2015 la birra "Terzo Tempo" di Argo si è classificata prima al premio Birra Dell'Anno 2015 (Unionbirrai) nella categoria: chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico. La birra "Aran" invece è stata insignita del riconoscimento "Grande Birra" dalla guida Slowfood "birre d'Italia". Spinalamberto è felice di avere aperto le porte a Birrificio Argo.



LAMBRATE

Aperto a Milano nel 1996, per lungo tempo è rimasto l'unico produttore di birra artigianale all'interno della città. La prima produzione giornaliera era di 150 litri, ripartita in tre birre: Montestella, Porpora e Lambrate. Adesso la produzione si attesta sui 1000 litri giornalieri, con l'obiettivo a breve di arrivare a 2000.

Socio fondatore di Unionbirrai, ha attualmente in produzione (quasi stabile) 9 birre. Fabio Brocca cura la produzione birraria. Davide "Danko" e Giampaolo Sangiorgi pensano al pub, anzi ai pub, visto che dopo 16 anni dall'apertura, nel dicembre 2011 ha aperto i battenti il pub di Via Golgi 60, sempre posizionato nel quartiere Lambrate. Fare l'elenco delle affermazioni ottenute dalle birre "Lambrate" nei più importanti concorsi nazionali è cosa che richiederebbe troppo spazio.

Punto indiscusso di riferimento per l'intero panorama birrario italiano. E punto indiscusso di riferimento per gli amici di Spinalamberto.



STATALENOVE

Il birraio e titolare del Microbirrificio Filippo Bitelli, a proposito della birra artigianale dice una cosa che sottoscriviamo in pieno: "La birra artigianale non è la birra strana o aromatizzata all'eccesso che tutti pensano, è semplicemente birra buona", spiega Filippo. "E' una birra di qualità, che a mio parere non si distingue tanto per essere non pastorizzata o filtrata, quanto dalla data indicata dal produttore per il suo consumo, che significa: freschezza. E questa la filosofia di produzione, dalla quale derivano sempre birre molto bilanciate, mai sfacciate, con grande considerazione per la bevibilità e digeribilità.... Filosofia che ha portato le birre di Filippo a svariati riconoscimenti in ambito nazionale.

Quest'anno a Spinalamberto presenterà "La Tipa", la birra vincitrice di "Una Torre di Birra" 2014, con ricetta dell'homebrewer Alessio Pellegrino... Ed entrambi sembrano molto soddisfatti di quanto fatto. Non mancate di onorare il chiosco di Statalenove.



TOCCALMATTO

Aprì i battenti nel 2008 e si afferma in modo rapidissimo come birra di culto grazie al "carattere" forte delle proprie birre.... Che si tratti di Stili Classici o Birre Innovative, tradizioni belghe o americane, su tutto il marchio Toccalmatto, ossia.... il "carattere" di Bruno Carilli, birraio mai sazio di nuove tecniche, nuovi ingredienti e nuove collaborazioni con i colleghi di tutto il mondo. Il nome Toccalmatto, oggi, è ospite fisso nelle tap list dei migliori locali del mondo, premiato e apprezzato in nazioni dalla cultura birraria secolare come Belgio, Inghilterra e Germania, sempre presente nei più prestigiosi festival internazionali.... e amico di Spinalamberto fin dalla prima edizione. Sempre Benvenuto



ITALIANO

Agostino Arioli aprì nel 1996 il Birrificio italiano e può essere considerato uno dei principali artefici dell'affermazione della birra artigianale in Italia e della birra artigianale italiana nel mondo.

Anche lui nel gruppo dei primi fondatori di Unionbirrai. Le sue birre sono rispettose della tradizione... ma non troppo... ogni elemento del miscuglio viene rivisto, di nuovo soppesato, estremamente bilanciato.... il risultato è sempre una birra classica e innovativa allo stesso tempo, dove l'innovazione mantiene l'eleganza, la raffinatezza e la semplicità della tradizione, dove niente viene rimosso ma tutto è reinventato, perfezionato, equilibrato. Le sue birre sono vendute in tutto il mondo. Medaglia d'oro al World Beer Cup del 2010 e numerosissimi riconoscimenti nazionali e internazionali.

Spinalamberto si toglie il cappello e ringrazia Birrificio Italiano per avere accettato l'invito il secondo anno di seguito.



DEL DUCATO

Birrificio "giovane", apre appena nel 2007 in un piccolo paesino della collina parmense, precisamente a Roncole Verdi di Busseto... in poco tempo le birre vengono esportate anche all'estero e cominciano ad arrivare le prime gratificazioni fuori confine, novità per un birrificio italiano, come il premio all'European Beer Star con la Verdi Imperial Stout, o i riconoscimenti ottenuti con la New Morning, prima inserita tra le migliori 25 birre al mondo dall'autorevole rivista statunitense "Draft", poi premiata con la medaglia d'argento allo Stockholm Beer & Whisky Festival 2009.... nel 2010 medaglia d'argento al World Beer Cup con la loro "Via Emilia".... l'anno dopo all'European Beer Star, tra ori, argenti e bronzi le medaglie saranno addirittura sette.... ci fermiamo qui. Onorati di averli con noi per il secondo anno di seguito.



EMILIANO

Emiliano Govoni, per tutti Mimmo, socio fondatore e birraio del birrificio, comincia la sua esperienza, come molti, attraverso la sperimentazione di ricette come homebrewer...

Le prime produzioni del Birrificio Emiliano, infatti, sono ottenute affinando ricette casalinghe, provate in pentola, presso altri birrifici, tra cui quelli di enorme pregio come Bi-Du e Birrificio Lambrate di Milano.

Successivamente, all'inizio 2009 nasce l'idea e il progetto del Birrificio. Si parte quindi con piccole produzioni, poi in pochi mesi, visto il successo, si fa uno sforzo e si compra un impianto da 1200 litri, che è l'impianto attuale. Birrificio Emiliano è a Spinalamberto dalla prima edizione... alla quale partecipò tra mille problemi.... aveva infatti aperto i battenti da pochi mesi. Non era sicuro di avere abbastanza birra per fare l'evento, ma non volle mancare. E ancora glie ne siamo grati.

Non perdetevi almeno un assaggio della sua famosa "Tropicale", menzionata come "Grande Birra" dalla guida Slowfood "birre d'Italia" 2015.



ALEGHE

Il Birrificio ALEGHE è situato a Coazze, ridente cittadina della Valsangone posta ad un'altitudine di di 800 metri. La ricchezza di Coazze e il motivo per cui andare a posizionare un birrificio in un luogo così impervio, è la disponibilità di una leggerissima acqua sorgiva che rende la birra ALEGHE unica nel suo genere, con uno splendido carattere beverino e una grande digeribilità. Tutte le birre sono rifermentate in bottiglia e subiscono una lunga maturazione a freddo... vengono prodotte con materie prime di grande qualità. I cittadini di Spinalamberto conoscono, in particolare, e apprezzano da tempo la loro grande "Pils". distribuita in collaborazione con Spinalamberto a marchio "4ARIE".

Nel 2014 vincono il premio Birra dell'Anno nella categoria birra di castagne con la loro "La Brusatà".... medaglia d'argento nel 2015.... ovviamente castagne di Coazze.

FOOD

OSTERIA DEL 32

IL FRITTO

Giovane locale molto attivo e intraprendente, gestito da Davide Casarini con mamma Rosanna e papà Giorgio ai fornelli.

Partecipano a Spinalamberto sin dalla prima edizione, presentando in versione street una delle loro specialità storiche, ossia: il fritto in molte delle sue accezioni, dal fritto all'italiana, al pollo fritto... per culminare con l'accezione emiliana del termine: il gnocco fritto.... fatto da loro davvero in modo insuperabile.

Preparazione e cotture sono eseguite a vista, per una qualità che merita di essere provata. Da quest'anno, tra l'altro inaugureranno la nuova via di Spinalamberto, Via Obici, rinunciando alla "loro" posizione storica di fianco alla chiesa... dunque sosteniamoli in questa scelta coraggiosa.

PIZZERIA PICCOLA PIEDIGROTTA

LA PIZZA

Per la prima volta un ospite esterno a Spinalamberto per quanto riguarda il food, ci eravamo basati sempre sulle forze spilambertesesi, ma siamo convinti che la "Piccola Piedigrotta" valesse un'eccezione. Giovanni Mandara, gestore della pizzeria sita in Reggio Emilia, ci presenterà una pizza curata fino ai minimi dettagli, con ricchezza di presidi Slowfood tra le materie prime e tanta raffinata creatività negli abbinamenti di sapore, per pizze mai viste che godrete fino all'ultima crosta. Giovanni sostiene di essere pronto, nella sua versione "Pizzaiuolo on the Road", a sfornare 400 pizze a sera, ovunque... Mettiamolo alla prova.

Lo troverete in Corso Umberto I.
Benvenuto a Spinalamberto.

FANTASIE GOLOSE LA TIGELLA

Proprietario e gestore della rosticceria, da trent'anni sui fornelli, chef riconosciuto e maestro di cucina, consulente di diverse industrie alimentari, Germano Orienti anche quest'anno presterà il suo fianco per la tigelleria di Spinalamberto, in collaborazione con l'Associazione Genitori e Amici del Fabriani, alla quale andranno i proventi. Ci presenterà un nostro piatto celebre: La Crescentina nella Tigella, come tradizione vuole, con salumi, formaggi e tutti gli accessori immaginabili. Un progetto che ha visto la luce per il primo anno nel 2014 riportando un grande successo e che dunque merita di crescere.

PANINOTECA NUBE

**IL PANINO
AL METRO**

Storica paninoteca gestita da Matteo Cavilli, che da qualche anno ha rilevato la gestione del locale di famiglia e che sta progressivamente sviluppando e rinnovando il tesoro ricevuto in dote, con ingredienti sempre più scelti e oculati, in risposta ad una domanda di mercato che, se da una parte ama la tradizione, dall'altra non resiste alla novità, e domanda che soprattutto si fa sempre più esigente in termini di genuinità.

Per due anni è stato dei nostri a Spinalamberto nella sua versione "Nube on the road", ma senza mai rischiare il suo pezzo forte, il suo asso pigliatutto: il panino al metro in tutte le sue fantasmagoriche varietà.

A detta di Matteo: "Troppo complicato da gestire in esterno". Quest'anno invece lo farà, porterà le sue magiche baguette in Corso Umberto.

E noi siamo qui che lo aspettiamo a braccia aperte.

MACELLERIA LAREGOLA

**LA CARNE
A L L A
GRIGLIA**

Di Lucchi Emore e soci, un'istituzione assoluta in termini di carni di qualità. Una gestione quarantennale, appassionata, intelligente e di gusto. Se volete il crudo migliore andate qui. Se volete il filetto migliore pure. Se non sapete cosa mangiare e non siete vegetariani guardate la sua vetrina. Tutto ciò che vi sembrerà così bello e attraente manterrà ogni promessa fatta ai vostri occhi. E a volte vi stupirà in meglio.

Avere questi ragazzi che si occuperanno della griglia per Spinalamberto ci riempie di gioia e orgoglio, certi che daremo agli ospiti della manifestazione davvero il meglio sulla piazza.

Benvenuti e grazie di esserci.

Per voi piazza d'onore davanti a Rocca Rangoni.

BAR NAZIONALE L'HAMBURGER

In fondo a Corso Umberto, sulla destra, prima di girare in via S.Adriano, incontriamo il dehors del Bar Nazionale. A rigore dunque non un chiosco ma pur sempre una storica paninoteca che con gli anni si è specializzata sugli hamburger e che, se siete amanti del genere, non dovete perdervi.

Pane al sesamo di giornata cotto dal forno a fianco, hamburger di ottima qualità e ricette, che pur restando veri e propri american burger, fanno il verso alla cultura locale con inserimenti di Mortadella (Hamburger Bologna), Salame Milano (Hamburger Milano) e soprattutto l'Hamberto, l'hamburger dedicato a Spilamberto, con scaglie di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Come dire... per Spinalamberto... il locale nel posto giusto, al momento giusto.

TRATTORIA LA TANA DEI TASSI

**LO STINCO
AL FORNO**

Un locale molto ben curato, bei piatti e raffinata carta di vini locali, gestito da Marco e Luca Tassi con la passione di chi ama il buon cibo e il buon bere.

Solo paste fatte in casa, solo dolci fatti in casa, carni, salumi e formaggi scelti, verdure fresche, bottiglie superalcoliche rare e importanti, qualcuno che te ne sa parlare...

Fanno parte del gruppo storico di Spinalamberto, quelli che ci credettero dalla prima edizione.

Avranno il chiosco in Via S. Giovanni, non distanti dalla trattoria, con lo stinco di maiale al forno... e patate. Un classico intramontabile che non può mancare ad una manifestazione birraria che si rispetti... e loro lo stinco lo sanno fare.

LO ZUCCHERO FILATO

IL BORLENGO

Salendo via S.Adriano troviamo la pasticceria "Lo Zucchero Filato", che, per l'occasione, attrezzerà un chiosco per la produzione di borlenghi, un altro Made in Modena di prima grandezza da non far mancare alla manifestazione, e che i ragazzi di "Lo Zucchero" si sono preoccupati di garantire. Si tratterà di un borlengo un po' particolare... per così dire "al metro", pur conservando il classico condimento interno consistente in un velo di lardo cosperso di buon Parmigiano Reggiano.

MACELLERIA ESSALAM

**IL KEBAB E
IL COUS COUS**

Non ci faremo mancare una nota di cucina etnica. Da sempre Mohammed Mastari, gestore della macelleria durante Spinalamberto, esce dal negozio, piazza il suo chiosco in piazza Roma e comincia a cuocere il kebab, sempre molto apprezzato e lodato. Quest'anno dice che in molti gli hanno chiesto di preparare anche il cous cous... perché no... confidiamo sul fatto che uscirà buonissimo.

EVENTI

VENERDI' 10

Borgo Medievale Spilamberto

Ore 20,00

Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

Piazza Roma / Via S.Adriano

Ore 20,00

Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.

Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

Via Obici

Ore 21,00

Brian Stoned in concerto - Beat rock psichedelico a cavallo tra Yardbird, Fleetwood Mac, Pink Floyd e Swinging London
Ore 22,00

Cocco and the lighters in concerto - Rock soul d'autore
Pezzi originali e cover
Ore 23,00

ED in concerto - Songwriter modenese, bella voce, belle canzoni, per un ritorno a Spinalamberto dopo alcuni anni e molte cose belle fatte nel frattempo

Piazzale Rangoni

Ore 21,30

CARAVAN LESCANO! - Spettacolo musicale completo di recitazione e coreografia ispirato ad atmosfere "lescane" degli anni '30 e '40 del secolo scorso, a cura del trio vocale femminile **Gio's Sister**

Ore 23,30

Wrong Family in concerto - Band bolognese di recente formazione presenta LP stranamente sospeso tra blues, funky e rock

Via S. Adriano

Ore 21,30

The Stumble in concerto - Breve storia di Rock Blues e Country Rock

Ore 23,30

Countrybuti in concerto - Blues e Country

Via S. Giovanni

Ore 21,30

Bitter Ship in Concerto - Collaborazione di una parte dei Bitter Sweet e il loro rock anni 90 con il chitarrista più vintage oggi sulla scena Simone Galassi

Ore 23,30

Fata in concerto - New-wave italiano scritto e musicato in proprio

Piazzetta del Torrione

Ore 21,30

Simonne Jones in concerto - Nata a Hollywood, California, multi-strumentista e artista visiva, con un passato da modella presso la prestigiosa agenzia di modelling Elite, Simonne Jones è la regina dell'electroclash e synthpunk
Ore 23,30

Lele Leonardi Band in concerto - un grande interprete della chitarra per un blues elettrico virtuoso e appassionato

SABATO 11

Via Obici

Ore 18,00

Aperitivo alla Spina - Apertura anticipata della serata con birrifico e chiosco gastronomico in funzione. Stradivari in concerto - Trio dalle tinte surreali che volteggia tra il reggae e la musica classica come se fosse la cosa più normale del mondo

Piazza Roma / Via S.Adriano

Ore 18,00

Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.

Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

Borgo Medievale Spilamberto

Dalle ore 18,00 alle 21,00

STREET BOULDER CONTEST - Per "boulder" si intende l'arrampicata di massi risolti generalmente con pochi ma difficoltosi movimenti; lo street boulder ne è una diretta emanazione; brevi arrampicate, che non sviluppano quindi altezze vertiginose (non superano generalmente i 5-6 metri) e nelle quali non si utilizzano chiodi, ma che richiedono particolari capacità atletiche per risolvere ciò che l'organizzazione ha ideato per gli atleti. Un modo sicuramente unico ed originale per reinterpretare l'architettura urbana e per avvicinare grandi e piccoli all'arrampicata.

Alla fine della sessione di boulder saranno premiati il migliore e la migliore atleta della serata.

A cura della Scuola di Arrampicata "**Equilibrium**" di Modena

Borgo Medievale Spilamberto

Ore 19,00

Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

Via Obici

Ore 20,00

Andrea Laino in concerto - chitarra e voce vecchio blues
Ore 21,00

Poor Bob in concerto - chitarra e voce vecchio blues

Piazzale Rangoni

Ore 21,30

Train in Own in concerto - Progetto rock-blues di Simone Galassi, descritto da lui come: "Un po' alla Stevie Ray Vaughan"
Ore 23,30

Duo KMO in concerto - Progetto di un altro chitarrista con i fiocchi: Pino Dieni, che insieme alla consorte (voce) gioca a rivisitare perle di cantautorale italiano... preferibilmente colto

Via S. Adriano

Ore 21,30

SAMU & the PinkBlues, special guest Sophia KL in concerto - Arrangiamenti originali di tracce della tradizione soul e blues, ma anche reggae... ma anche altro. Con una special guest alla voce davvero straordinaria
Ore 23,30

Taxi Road in concerto - country rock band

Via S. Giovanni

Ore 21,30

Gli Elementi in concerto - Beat Italiano in giacca e cravatta... con un disco appena sfornato tutto da ascoltare

Piazzetta del Torrione

Ore 21,30

Ti Amo Peggy Sue in concerto - Fantastica rockabilly band
Ore 23,30

Giacomo Toni in concerto - A un primo ascolto, Giacomo Toni fa pensare a Enzo Jannacci, Piero Ciampi, Paolo Conte, Vinicio Capossela e altri autori di questo calibro. In realtà Giacomo Toni è Giacomo Toni, e prima che abbia finito saranno Enzo Jannacci, Piero Ciampi, Paolo Conte e Vinicio Capossela a far pensare a lui

DOMENICA 12

Via S.Giovanni

Ore 16,00

UNA TORRE DI BIRRA - 6^ Edizione del Concorso per Homebrewers, a cura dell'associazione "Birra Divin Piacere"

Borgo Medievale Spilamberto

Ore 17,00

Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

Piazza Roma / Via S.Adriano

Ore 17,00

Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.

Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

Via Obici

Ore 18,00

Merlot Acoustic Duo + Manik in concerto - raffinato trio acoustic soul and blues

Piazzetta del Torrione

Ore 19,30

CUCCAGNA STREET BOULDER - Gli atleti rimasti a godersi l'ultima serata di Spinalamberto avranno la possibilità di misurarsi con tre boulder speciali, individuati dall'organizzazione, e di vincere una tela dipinta su commissione per questa occasione dalla pittrice Francesca Cavani

Via Obici

Ore 20,00

Sara Loreni Loop Station in concerto - Straordinaria, pluripremiata artista che si esibisce con un nuovo progetto solista servendosi solamente di voce e loop station. Durante la performance dal vivo arrangerà i pezzi in real time utilizzando interessanti soluzioni ritmico/armoniche vocali

Ore 21,00
Hard Weather in concerto - Chitarra e flauto traverso per delicate melodie folk in chiave irlandese

Piazzale Rangoni

Ore 21,00

Little Paul Venturi e **Marco Corrao** in concerto - duo di chitarre old blues

Ore 22,30

Dead Shrimp in concerto - Vengono da Roma. Trio davvero importante, blues vibrante ed energico, forte, magnifico sound

Via S. Giovanni

Ore 21

Fergus in concerto - Rock Band progetto di Gianluca Ghirardini (Bandabardana) e amici per un ensemble di puro divertimento sonoro

Via S. Adriano

Ore 21,00

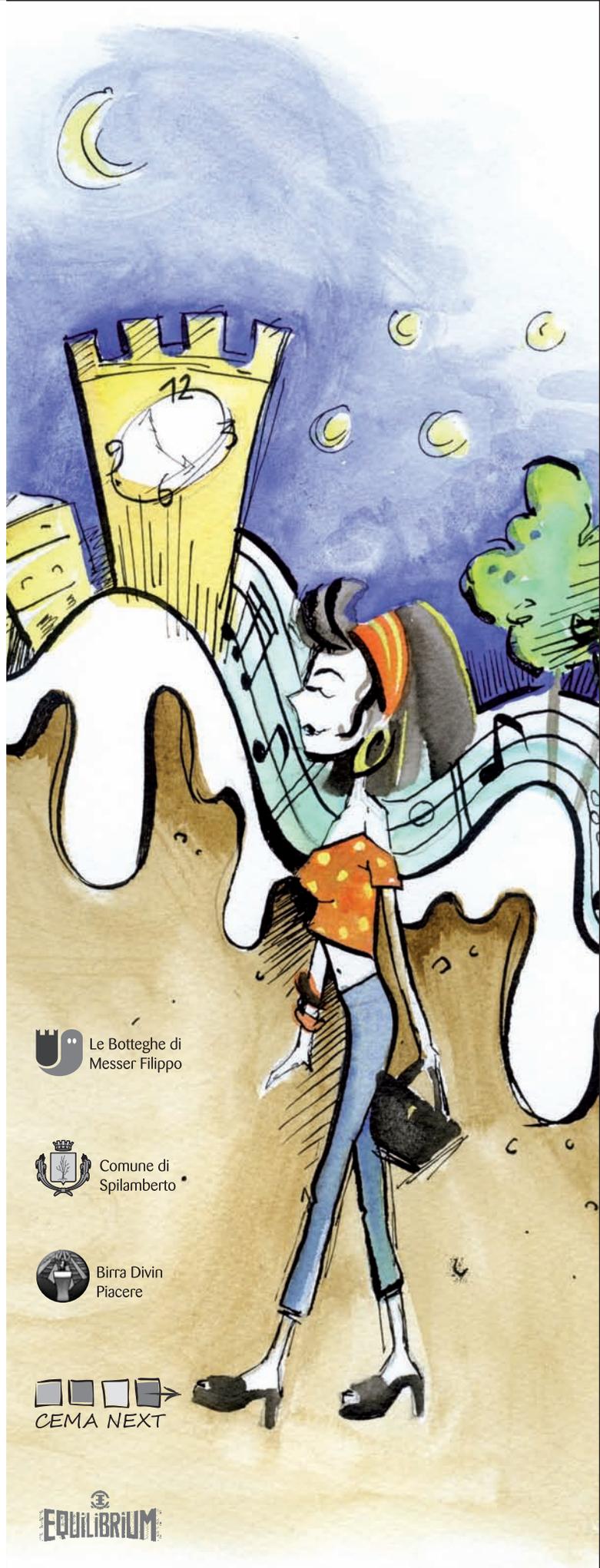
Garage Damedeo in concerto - Jazz strumentale con contaminazioni funky e soul

Piazzetta del Torrione

Ore 21,00

Sinfonico Honolulu in concerto - Il Sinfonico Honolulu è riconosciuta come la maggiore orchestra italiana di ukulele, nota per aver rivisitato i più grandi successi del pop e del rock internazionale insieme ai migliori brani della canzone d'autore italiana. Una formazione eclettica e multiforme per storia ed approccio allo strumento oltre che per la non consueta attitudine e piglio rock'n'roll che la rendono unica

Ore 22,30
Gianluca De Rubertis in concerto - L'atmosfera che scaturisce dalla sua musica è quella dei mondi cantati al buio, al pianoforte, mentre d'improvviso qualche luce accende il palco dei colori dei tamburi, delle chitarre elettriche, dei vecchi violini, dei soffi sospirosi dei fiati



Le Botteghe di
Messer Filippo

Comune di
Spilamberto

Birra Divin
Piacere

CEMA NEXT

EQUILIBRIUM

www.spinalamberto.it

programma completo, info e anteprime sul sito e su
FACEBOOK > SPINALAMBERTO