

A Novoli torna "Frumenti e Fermenti": un viaggio tra storia, devozione mariana e birre artigianali di frumento

Mercoledì 15 luglio la quarta edizione del tour alogastronomico che unisce le antiche tradizioni cerealicole del territorio alla cultura birraria pugliese.

NOVOLI (LE) – In occasione dei giorni dedicati al culto novolese della Madonna del Pane, torna il **15 luglio alle ore 20:00** l'atteso appuntamento con "**Frumenti e Fermenti**". Giunta alla sua quarta edizione, l'iniziativa propone un originale percorso guidato tra le vie del paese per narrarne i culti e le antiche tradizioni contadine legati ai cereali e al pane, elementi che hanno profondamente segnato la storia e l'identità locale.

Il tour nasce dalla collaborazione dalla sinergia tra **Sulle Vie della Birra**, progetto culturale che fa del turismo birrario e delle degustazioni narrate il proprio punto di forza, con **Fucina Sociale**, associazione culturale fortemente radicata sul territorio. Nel corso del tempo le due realtà hanno saputo coinvolgere numerosi attori differenti del pubblico e del privato, riuscendo a esplorare le profonde connessioni tra l'antica bevanda di cereali e ambiti quali la letteratura, l'arte, la filosofia, la storia locale e il turismo sostenibile.

A condurre la visita guidata e la degustazione sarà **Aristodemo Pellegrino**, ideatore del progetto culturale **Sulle vie della Birra**, Unionbirrai Beer Tasters, Collaboratore alla Guida alle birre d'Italia Slow Food, relatore e docente Unionbirrai, collaboratore di QuiSalento, di WineFoodVoyage.it, socio di Fucina Sociale.

Ospite del tour il birrifico Birranova di Triggianello (BA), uno dei pionieri della birra artigianale in Puglia, fondato nel 2007 dal mastro birraio Donato Di Palma. Il valore del birrifico è testimoniato da numerosi podi a Birra dell'Anno (organizzato da Unionbirrai) e dal prestigioso riconoscimento della Chiocciola nella *Guida alle Birre d'Italia* di Slow Food, che premia la costanza qualitativa e l'attenzione al territorio.

Come in passato la degustazione sarà incentrata sulle birre di frumento. Quest'anno verranno proposte:

La **Margose** pluripremiata birra simbolo del **Birrifico Birranova**, celebre per essere definita "la birra con il mare dentro" in quanto prodotta con il 10% di acqua di mare purificata, spezie e una miscela equilibrata di malto d'orzo, malto di frumento e una percentuale di avena. Si ispira all'antico stile tradizionale tedesco delle *Gose* (birre storicamente salate e acidule originarie di Lipsia), reinterpretato dal mastro birraio Donato Di Palma in chiave spiccatamente pugliese.

La **Arsa** altra birra simbolo del **Birrifico Birranova**, particolarmente apprezzata per il suo profondo legame con la tradizione agricola pugliese. Si tratta di una birra scura speciale che fonde lo stile delle storiche *Porter* inglesi e delle *Rauchbier* (birre affumicate) tedesche, caratterizzata dall'utilizzo del **grano arso**, un ingrediente storico della cultura contadina della Capitanata e del Tavoliere delle Puglie. Il grano arso rievoca l'antica abitudine dei contadini meno abbienti che raccoglievano i chicchi di frumento rimasti a terra nei campi dopo la bruciatura delle stoppie, utilizzandoli poi per essere macinati. Nel caso dell'Arsa, il mastro birraio Donato Di Palma unisce questa materia prima territoriale ai celebri **malti affumicati della zona di Bamberg**, in Germania.

L'edizione 2026 di Frumenti e Fermenti rappresenta il terzo appuntamento della rassegna Birre D'Autore, anch'essa giunta alla quarta edizione che si concluderà il prossimo 29 luglio.

La rassegna Birre d'Autore, partita il 10 giugno u.s. ha previsto quattro appuntamenti scanditi focalizzati sulla valorizzazione del territorio e sull'attualità produttiva dei birrifici coinvolti. **Filo conduttore di questa edizione il concetto di birra come prodotto di filiera sviluppato attraverso i singoli appuntamenti:** dalle filiere agricole storiche del territorio sino alla moderna coltivazione di luppolo; dal percorso di riconoscimento filosofico della birra artigianale e al suo riconoscimento di prodotto agricolo, attraverso l'impatto che nei secoli la scienza ha avuto sull'universo birra, passando dalle tradizionali filiere cerealicole.

L'idea alla base del tour e di tutta la rassegna è la stessa che caratterizza il progetto **Sulle vie della Birra ovvero portare la birra e la sua storia nei musei e nei luoghi di cultura legandola alla storia dei territori, puntando al moderno concetto di turismo birrario e di alogastronomia come occasione per valorizzare luoghi e filiere.**

In quest'ottica gli spazi del polo biblio-museale del comune di Novoli (LE) sono diventati la cornice ideale che ha accolto le diverse edizioni della rassegna con l'obiettivo di permettere ai partecipanti di accostarsi con una diversa consapevolezza alle infinite storie dentro al bicchiere, sottolineando la portata culturale di questa antica bevanda che ha accompagnato lo sviluppo delle società umane sin dalle origini.

*"Tra tutte le tematiche affrontate all'interno della nostra rassegna" dichiara **Simone Caricato, presidente di Fucina Sociale** "ciò che andiamo a proporre in occasione di Frumenti e Fermenti è sicuramente l'incontro più suggestivo e partecipato, perché rappresenta un unicum nel panorama dei progetti di narrazione del territorio. Il legame storico tra la cerealicoltura e la devozione mariana rende credibile l'intera narrazione proposta tanto da aver attirato, negli anni precedenti, l'attenzione di altre realtà di promozione sociale salentine che hanno voluto confrontarsi con noi per saperne di più" e conclude "quest'anno siamo ancora più orgogliosi perché abbiamo la possibilità di ospitare il Birrificio Birranova, uno tra i migliori birrifici artigianali in Italia".*

Aristodemo Pellegrino

Prenotazione obbligatoria al 3202125332 (Simone); 3295459310 (Aristodemo)

Dove: Novoli, appuntamento presso la Chiesa di Maria SS. del Pane

Quando: mercoledì 15 luglio, alle ore 20.00

Costo: € 5.00

Info e prenotazioni: 3202125332 (Simone); 3295459310 (Aristodemo)