

## Torna Leverano di...Pinta

**Dopo le due positive edizioni dello scorso dicembre torna il percorso culturale che unisce il concetto di artigianalità alla storia della birra e ai suoi aneddoti intrecciandoli con la storia millenaria e gli eventi che hanno caratterizzato la città di Leverano.**

*Può la birra essere legata al territorio? Quali legami ha Leverano, operoso centro di grande tradizione contadina, con l'antica bevanda? E quali con la moderna birra artigianale? In che modo può essere possibile collegare due mondi apparentemente così distanti? Per trovare le risposte è fondamentale essere disposti a cambiare prospettiva lasciandosi prendere per mano per essere accompagnati alla scoperta dell'inaspettato.*

Nasce da questa propensione d'animo, **il percorso Leverano di...Pinta, ideato da Sulle Vie della Birra per l'Infopoint di Leverano.**

La città, con i suoi vicoli, con i suoi spazi nascosti, con i suoi dettagli inaspettati, diviene spazio accogliente. La birra artigianale, bevanda sociale per eccellenza, diviene luogo di incontro, di confronto, di scambio. Il racconto diventa il mezzo per far emergere i punti di contatto tra la storia della città e la storia della birra artigianale. La degustazione si fa narrazione. Diventa appagante esperienza di viaggio e permette al visitatore di scoprire la bellezza ed il gusto del territorio in modo unico.

Negli ultimi anni anche in Italia si assiste al nuovo **fenomeno che unisce il turismo al mondo della birra artigianale**. Per definire questo movimento è stato coniato il termine **birrovagare** riferito alla tendenza di un sempre maggior numero di turisti di andare alla ricerca di esperienze legate alla birra di qualità. C'è la voglia di ricercare un prodotto frutto di una lavorazione artigianale, percepito come autentico ma soprattutto che sia strettamente legato ad un territorio. In tutto il mondo si è registrato un significativo aumento della domanda di acquisto di birra artigianale, ed i viaggi birrari sono una costante consolidata nelle nazioni d'Europa in cui storicamente la birra fa parte della cultura e della tradizione, basti pensare a Belgio, Germania, Gran Bretagna.

In Italia si inizia a parlare di **alogastronomia**: neologismo che sintetizza le virtuose **relazioni tra birra artigianale, prodotti di qualità e territorio** da cui provengono. La birra non è solo compagna di tanti piatti e specialità tipiche, ma diventa un vero e proprio "connettore gastronomico" che collega i prodotti al territorio. Con la birra si crea un sistema di relazioni che parte dalla gastronomia per allargarsi ad arte, cultura, artigianato, produzioni di eccellenza e ambiente.

Anche in Puglia qualcosa si muove. La nostra regione vanta la presenza di numerosi birrifici, con diverse punte di eccellenza. Ma ovviamente questo rappresenta semplicemente un punto di partenza. La domanda interessante da porsi è invece: **può la birra artigianale farsi alfiere di cultura diventando filo conduttore per narrare il territorio?**

**Questo è l'idea che caratterizza il progetto culturale Sulle vie della Birra, attivo dal 2019, con l'obiettivo di costruire rassegne, esperienze, degustazioni e narrazioni inusuali del territorio di Puglia, Basilicata e Calabria, riletto attraverso la cultura della birra artigianale.**

In occasione di Leverano Di Pinta **il concetto di turismo birrario si trasforma in un racconto inedito del territorio riletto attraverso la storia della birra artigianale, il tutto affiancato dalla degustazione condotta da Aristodemo Pellegrino, guida turistica abilitata e Unionbirrai Beer Taster. Non una visita guidata con in coda una consumazione ma un'esperienza organica, immersiva in cui la degustazione permette la scoperta dei luoghi e delle storie in essi racchiuse.**

**Il tour prevede la degustazione guidata di due birre del Birrificio Moi di Montesano Salentino (LE).**

**Dove:** appuntamento a Leverano (LE) in Piazza Roma presso la sede dell'Infopoint

**Quando:** mercoledì 27 agosto alle ore 20

**Costo:** € 7

**Durata del percorso:** 2 h circa

**Info e prenotazioni:** 3756648030