

COMUNICATO STAMPA

Per il quarto e ultimo appuntamento di “BIRRE D’AUTORE” a Novoli un viaggio alla scoperta della scienza nel boccale

NOVOLI (LE) – Giunge alla conclusione la quarta edizione di "Birre d'Autore". I tre incontri precedenti, partiti il 10 giugno scorso, hanno riscosso un grande successo di pubblico, confermando l'interesse per un format che ha dimostrato di unire approfondimento culturale e valorizzazione del territorio.

L'incontro: Mercoledì 29 luglio alle ore 20:00

"La scienza nel boccale. Come le scoperte scientifiche hanno rivoluzionato la bevuta"

Un viaggio nella storia delle scoperte scientifiche, per comprendere come queste abbiano influito sull'evoluzione della birra moderna e sul gusto dei consumatori, dalle rivoluzioni industriali alle grandi multinazionali giungendo ai moderni homebrewers sino ad arrivare al movimento artigianale italiano che quest'anno celebra i 30 anni.

Incontro conclusivo nel Polo Biblio-Museale per la quarta edizione della rassegna che intreccia cultura, territorio, birra artigianale e turismo sostenibile, nata dalla sinergia tra l'Associazione Culturale Fucina Sociale e Sulle Vie della Birra.

“Nell'ultimo incontro chiuderemo il cerchio riannodando il filo rosso delle filiere che ci ha accompagnato per tutto il percorso” dichiara Aristodemo Pellegrino, ideatore della rassegna con Sulle Vie della Birra. “Come sempre abbiamo spaziato tra più argomenti, distanti soltanto in apparenza, creando intorno alla birra un racconto complesso che coinvolge storia, tradizioni e territorio. Non si è trattato semplicemente di 'bere bene', ma di 'comprendere il contesto della bevuta' collegandolo al prodotto nel bicchiere, in un dialogo costante e arricchente”. Pellegrino poi conclude: “Le tendenze più recenti confermano che il valore aggiunto risiede nella capacità di raccontare il prodotto. La narrazione competente trasforma una pinta in un'esperienza culturalmente densa. Con questo approccio la produzione artigianale diventa uno strumento per valorizzare

l'identità del territorio, rendendo la degustazione un percorso di scoperta consapevole e non una semplice parentesi di intrattenimento”.

Gli ospiti della serata

A guidare il talk sarà l'archeologo e Unionbirrai Beer Taster Aristodemo Pellegrino, che dialogherà con **Massimiliano Fioretti**, mastro birraio di **Baff Beer**, uno dei volti più interessanti e preparati della scena brassicola salentina. Fioretti, laureato in Nanobioteχνologie e Bioteχνologie Mediche con indirizzo microbiologico, ha scelto di mettere la sua solida formazione scientifica al servizio della passione per la birra artigianale. Specializzato sui lieviti e sul mondo della fermentazione, permetterà di approfondire ingredienti e processi attraverso l'esperienza diretta fatta di storie, curiosità e grande competenza.

Protagoniste del banco d'assaggio saranno dunque le creazioni del **Birrificio Baff** di Lecce, espressione diretta dell'approccio tecnico creativo ed eclettico e della sensibilità gastronomica di Massimiliano, capace di raccontare attraverso le sue birre i processi di filiera e gli ingredienti che rimandano al territorio.

Simone Caricato, presidente di Fucina Sociale, dichiara: *“In quest'ultima serata dell'edizione 2026 abbiamo il piacere non solo di riportare a Novoli i vecchi amici del Birrificio Baff, ma anche di promuovere il racconto del legame tra Birra e Scienza con un mastro birraio come Massimiliano Fioretti, che nella nostra fantasia abbiamo sempre immaginato come un Alchimista che tra alambicchi ed ampolle è impegnato nella ricerca della sua pietra filosofale”.*

SCHEDA COMPLETA DELL'EVENTO

- **Quando:** mercoledì 29 luglio 2026, ore 20.00
- **Dove:** Polo Biblio-Museale di Novoli (Ex Asilo Tarantini), Via Lecce 46
- **Partner:** In collaborazione con la Biblioteca Comunale “Oronzo Parlangeli”, il Museo del Fuoco e con il patrocinio del Comune di Novoli.

Info e prenotazioni (consigliate):

- Simone: 320 2125332
- Aristodemo: 329 5459310