

COMUNICATO STAMPA

Secondo appuntamento con “BIRRE D’AUTORE” a Novoli: martedì 23 giugno un viaggio tra boccale e filosofia

Continua nel Polo Biblio-museale la rassegna che intreccia cultura, territorio, birra artigianale e turismo sostenibile, nata dalla sinergia tra l’Associazione Culturale Fucina Sociale e Sulle Vie della Birra.

NOVOLI (LE) – Ottima partenza per la quarta edizione di "Birre d’Autore". Il primo incontro dello scorso 10 giugno 2026 ha riscosso un grande successo di pubblico, confermando l'interesse per un format che unisce approfondimento culturale e valorizzazione del territorio.

*“Proporre la birra come prodotto di filiera, legandola alla storica coltivazione del tabacco e a quella moderna del luppolo, non era scontato – spiega **Aristodemo Pellegrino**, promotore della rassegna con il progetto *Sulle vie della birra* –. L’entusiasmo dei partecipanti e l’apprezzamento per gli abbinamenti tra birre e libri ci spronano a fare sempre meglio”.*

Il percorso di quest'anno si concentra sul concetto di filiera. Dopo aver analizzato il legame tra birra e terra, il secondo incontro esplorerà il turismo birrario e l'ologastronomia sotto una luce del tutto nuova: quella filosofica.

L'incontro: "Il gusto del pensiero nel boccale"

Martedì 23 giugno 2026, alle ore 20:00, i riflettori si accenderanno sul tema **“Il gusto del pensiero nel boccale. Possibili legami tra birra e filosofia”**.

La filosofia e la birra condividono una storia millenaria di convivialità, riflessione e indagine antropologica sulla natura umana. Spesso liquidata dalla cultura accademica come una bevanda puramente popolare, legata al consumo di massa o a contesti ricreativi informali, la birra possiede in realtà una profonda rilevanza concettuale. Essa si pone all'incrocio di nodi cruciali dell’estetica, dell’etica, della filosofia politica e dell’economia di territorio. Lontana dall’essere una semplice combinazione biochimica di acqua, cereali e luppolo, la birra si rivela un prisma teorico attraverso cui analizzare l’evoluzione delle strutture sociali, i meccanismi della percezione e il nostro rapporto materiale con la terra.

Gli ospiti della serata

A guidare il talk sarà l’archeologo e beer taster Aristodemo Pellegrino, che dialogherà con **Giacomo Fronzi**, Professore di Estetica all’Università di Bari.

Protagonista del banco d’assaggio sarà invece il **Birrificio Leukòs** di Miggiano (LE). Questa giovane realtà salentina, nata nel 2023, si distingue per produzioni legate al territorio che utilizzano ingredienti locali insoliti, come la carruba e l’opuntia (fico d’India).

L’incontro è inserito tra gli eventi in programmazione per la Giornata Nazionale della Birra Artigianale promossa da Unionbirrai.

Simone Caricato, presidente di Fucina Sociale, dichiara: *“Dopo il successo ottenuto nella prima serata della rassegna, è nostro intento proseguire nel migliore dei modi questo percorso mirabilmente costruito da Aristodemo Pellegrino per la quarta edizione, che più delle precedenti si inserisce in un percorso culturale che vuole la nostra associazione impegnata nella riscoperta delle nostre radici contadine, come dimostra il tema promosso lo scorso 10 giugno e dell'impostazione che si è data all'intero progetto di Birre d'Autore 2026, così come siamo contenti di dare spazio ad un progetto con un alto valore sociale come quello del **Birrificio Leukòs**, nato dal dono del **Birrificio del Capo** - già nostro ospite nella prima edizione - alla **Fondazione Mons. Vito De Grisantis**, con l'obiettivo di custodire e far crescere un progetto locale, giovane e indipendente che proprio come la nostra iniziativa racconta di passione, di territorio e di comunità”*.

SCHEDA COMPLETA DELL'EVENTO

- **Quando:** Martedì 23 giugno 2026, ore 20.00
- **Dove:** Polo Biblio-Museale di Novoli (Ex Asilo Tarantini), Via Lecce 46
- **Contributo di partecipazione:** € 5,00 a serata
- **Partner:** In collaborazione con la Biblioteca Comunale “Oronzo Parlangeli”, il Museo del Fuoco e con il patrocinio del Comune di Novoli.

Info e prenotazioni (consigliata):

- Simone: 320 2125332
- Aristodemo: 329 5459310

Aristodemo Pellegrino

Manager Culturale

Guida Turistica Abilitata

Educatore professionale

Unionbirrai Beer Taster

Relatore Unionbirrai Academy

Docente Unionbirrai

Collaboratore Guida alle Birre d'Italia Slow Food