

## Una quinta edizione all'insegna delle novità: torna a Ferrara Acido Acida

*La manifestazione dedicata alle produzioni "estreme" dalla Gran Bretagna si presenta completamente rinnovata: quattro sezioni tematiche – dalle sour propriamente intese alle "birre dessert" -, ospiti internazionali, laboratori, musica e incontri con i birrai*

Un festival che, giunto al traguardo della quinta edizione, si presenta come particolarmente ricco di novità: **Acido Acida**, la manifestazione che porta in Italia le produzioni birrarie "estreme" della Gran Bretagna, torna infatti quest'anno a **Ferrara dal 22 al 25 aprile** rinnovandosi sotto molteplici aspetti. «La dicitura "produzioni estreme della Gran Bretagna" – spiega l'organizzatore, **Davide Franchini** – ci tiene aperte diverse porte, a dispetto del nome che farebbe pensare ad un festival incentrato esclusivamente sulle birre sour. Possiamo dire di aver interpretato l'aggettivo "estremo" nel senso di "particolare", "insolito", "fuori dagli schemi": e per questo vi troveranno spazio tutte quelle produzioni che possono essere considerate tali. Con un occhio, naturalmente, alla qualità: basti dire che, su 10 birrifici britannici inseriti nella classifica dei 100 migliori al mondo da Ratebeer, ben 7 saranno presenti a Ferrara, con oltre trenta birrifici in totale».

La prima novità di quest'anno è la suddivisione in **quattro sezioni tematiche** in cui declinare l'aggettivo "estremo". La prima, **"Sour Uk"**, è dedicata alle birre acide, disponibili su 41 spine; la seconda, **"The Kiosk Ice Cream Beer"**, dà spazio a quelle che Franchini definisce "birre dessert" - che presentano ingredienti particolari come semi, biscotti, lattosio, vaniglia, creme tropicali, frutta, e versioni barricate di torte e gelati. La terza, **"The Wood Project Beer"**, presenta una selezione di birre lavorate, affinate e invecchiate in botte; mentre la quarta, **"The Guest Brew"**, vedrà ospite un diverso birrificio ogni giorno, con il mastro birraio che esporrà le sue creazioni sia sour che non, su sei spine. Tra gli ospiti ci sono **London Beer Factory, Anspach & Hobday, e Wild Weather Ales** – quest'ultimo per la prima volta in Italia. Si arricchisce poi la presenza di ospiti al di fuori dei confini britannici: saranno infatti presenti **Dois Corvos** dal Portogallo, **Reservoir Dogs** dalla Slovenia, **Widawa** dalla Polonia, **Narke** e **Sodra** dalla Svezia, **BioNoc'** e **Antica Contea** dall'Italia. A questi si aggiungeranno due beershop – il **Birrocchio** di Occhiobello (Rovigo) con produzioni "estreme" italiane, e il **Due Gobbi** di Ferrara con quelle estere.

Di grande rilevanza i laboratori: si inizia con quello sulla **Thomas Hardy's Ale** (su prenotazione a [ilmololive@libero.it](mailto:ilmololive@libero.it)), tenuto da **Simone Nicoletto** (ambasciatore in Italia della Thomas Hardy's) **domenica 22 e in replica mercoledì 25 aprile alle 16**. Nicoletto guiderà i partecipanti alla scoperta di questa birra "storica", attraverso quattro degustazioni – due verticali di Vintage Ale e due di Historical. Martedì 24 alle 21 sarà la volta di **"Quando il vino incontra la birra: l'oro del Collio"**, laboratorio realizzato in collaborazione con **Antica Contea** e l'azienda vinicola **Radikon**, tenuto da **Paolo Erne** (max 25 persone, 20 €). Da non mancare la presentazione di **"Lab4Beer"**, progetto ideato da **Nicola Coppe**, che lo illustrerà lunedì 23 alle 16. Non mancheranno infine le **interviste ai birrai**, così come un **concorso a premi riservato agli homebrewers** che non rivestano incarichi professionali presso birrifici (info a [concorsoacidoacida@outlook.it](mailto:concorsoacidoacida@outlook.it) o sulla [pagina Facebook di Acido Acida](#)). Mercoledì 25, infine, tutti in sella per la **"Gravel bike&beer"** con partenza alle 10.30.

Da segnalare poi il cambio di sede: ad ospitare Acido Acida non sarà infatti il chiostro di San Paolo, chiuso per restauri, ma quello di **Santa Maria della Consolazione**. Altra novità del 2018 è il **programma musicale**, che ogni sera alle 21 vedrà un gruppo diverso salire sul palco: anche qui si spazia oltre confine, con una band dagli Stati Uniti e due dall'Inghilterra, oltre ad una italiana. «L'edizione del 2018 segna un rinnovamento radicale – conclude Franchini –, nato dai numerosi viaggi in Gran Bretagna e dai contatti diretti con i mastri birrai che ci hanno dato ispirazione. Ogni anno abbiamo cercato di fare un passo avanti: questo è particolarmente significativo, e mi auguro sia il primo di tanti».

Acido Acida vi aspetta a Ferrara **da domenica 22 aprile a martedì 24 aprile dalle 12 alle 2, e mercoledì 25 dalle 12 a mezzanotte**, al chiostro di **Santa Maria della Consolazione** (via Mortara 98, facilmente raggiungibile in auto e con disponibilità di parcheggi nelle vicinanze). L'ingresso è gratuito, con consumazioni a gettone (1 euro l'uno, degustazioni da 1 a 4 gettoni). Sarà disponibile anche un kit degustazioni comprensivo di bicchiere, guida e due gettoni al costo di 6 euro. Tutte le informazioni sulla [pagina Facebook di Acido Acida](#), dove saranno via via pubblicati tutti i dettagli del programma, e presso il pub Il Molo ([www.ilmololive.it](http://www.ilmololive.it), via Vignatagliata 1, Ferrara, tel 320 2174940, mail [ilmololive@libero.it](mailto:ilmololive@libero.it)).

Press: Chiara Andreola [chiara.andreola@gmail.com](mailto:chiara.andreola@gmail.com) tel 329 7758973