

# Birra al Parco

Parco Villa dei Cedri  
sabato 12 e domenica 13 ottobre 2019  
orario 13 - 20

Novità edizione 2019  
foodtruck

Servizio navetta gratuito  
da Piazza Indipendenza  
a Piazza San Biagio  
orario 13 - 20

Parco Villa dei Cedri  
Piazza San Biagio 9  
6500 Bellinzona  
T +41 (0)58 203 17 30 / 31

[www.bellinzona.ch/birraalparco](http://www.bellinzona.ch/birraalparco)



## Il Museo Villa dei Cedri e il suo parco storico

Il Museo Villa dei Cedri, situato nel quartiere di Ravecchia, è un comparto composto non solo dalla Villa di origine ottocentesca, che ospita oggi il Museo cittadino, ma anche da un parco con alberi secolari creato a inizio Novecento e da un vigneto che produce il vino ufficiale della Città di Bellinzona.

Luogo d'incontro e di cultura a tutto tondo e di ampio respiro, il Museo invita in occasione della Rassegna d'Autunno 2019 alla terza edizione di Birra al Parco con un programma di eventi correlati rivolto a tutta la famiglia.

### Gli eventi al Museo Villa dei Cedri

In occasione della manifestazione Birra al Parco, il Museo propone due appuntamenti esclusivi e partecipativi: uno spazio creativo per bambini e una visita guidata gratuita alla mostra «Josef Albers. Anatomia di *Omaggio al Quadrato*».

#### Sabato 12 ottobre 2019, ore 14 - 17

##### Angolo creativo per ragazzi

A disposizione di bambini e ragazzi saranno allestite alcune postazioni creative, dove i giovani partecipanti avranno modo di dare libero sfogo alla loro fantasia. Ispirati da colorate forme geometriche, diversi materiali e tecniche espressive, i piccoli artisti potranno sbizzarrirsi liberamente nella realizzazione di originali e personalizzate creazioni. Attività gratuita.

#### Domenica 13 ottobre 2019, ore 17

##### Visita guidata alla mostra «Josef Albers. Anatomia di *Omaggio al Quadrato*»

Visita gratuita con il biglietto d'ingresso

Il percorso guidato condurrà i visitatori alla scoperta dell'emblematica figura dell'artista tedesco Josef Albers, per ripercorrere in particolare le sue indagini dedicate alle interazioni di colore e alle modulazioni di luce giocate nelle campiture rigorosamente geometriche della serie *Omaggio al Quadrato*.

### Mostra in corso

«Josef Albers. Anatomia di *Omaggio al Quadrato*» (fino al 2 febbraio 2020)

Attraverso una sequenza inedita di dipinti a olio, stampe e bozzetti di Josef Albers (1888-1976), artista tedesco e teorico del colore, la mostra ripercorre la genesi di un'icona del Ventesimo secolo, «*Omaggio al Quadrato*». In questa serie, iniziata nel 1949 ed elaborata per oltre un quarto di secolo, l'artista esplora le interazioni di colore in campiture rigorosamente quadrate, di diverse dimensioni e tonalità. Il quadrato diventa il campo di una libertà creativa illimitata tra luce, cromia e forma. In queste opere Albers concentra le sue esperienze artistiche, sviluppate negli anni di insegnamento al Bauhaus di Dessau (1925-1933) e al Black Mountain College (1933-1949).

### Offerta speciale

I detentori del biglietto d'ingresso alla mostra avranno diritto ad uno sconto di CHF 2 sulla degustazione a Birra al Parco. Con la partecipazione alla degustazione e ai corsi organizzati di degustazione, i visitatori potranno per contro accedere al Museo con il biglietto d'ingresso ridotto (CHF 7).

### Per informazioni

Museo Villa dei Cedri  
Piazza San Biagio 9  
6500 Bellinzona  
T (0)58 203 17 30/31  
www.villacedri.ch

## Birra al Parco - edizione 2019

Birra al Parco organizzato nel parco novecentesco del Museo Villa dei Cedri, giunge alla terza edizione! Nato per omaggiare una storia risalente all'Ottocento, con la prima produzione di birra artigianale a Bellinzona nel 1853, l'evento dedicato alla produzione di birra artigianale propone di conoscere meglio il variegato mondo della birra e di incontrare gli appassionati che oggi animano un vero e proprio tesoro locale!

L'edizione 2019 di Birra al Parco propone di scoprire e degustare alcune delle migliori birre artigianali della Svizzera italiana **sabato 12 ottobre**, mentre la **domenica 13 ottobre** si aprirà al mondo con degustazioni per tipologia di birra (birre a bassa fermentazione, IPA, birre acide e IGA, e birre scure: Stout, Porter e Barley Wine) del meglio della produzione birraria di: Svizzera, USA, Repubblica Ceca, Germania, Gran Bretagna, Belgio, Olanda e Italia. I sommelier della birra Nico De Backer e Roberto Storni saranno presenti per permettere di assaporare al meglio la giornata.

Corsi di degustazione su iscrizione con il sommelier Roberto Storni vengono ad arricchire l'offerta.

In vari momenti saranno offerti i gusti della tradizione dei Mastri salumieri di Rapelli e le torte di Dolci Esperienze di Chef Ivan.

Negli stessi orari della manifestazione, sarà possibile rivolgersi ai sapienti fornelli "on the road" di "Mattarelli e Coltelli" con il loro Street Food curato e a km 0.

La collaborazione con la Rassegna d'autunno permette di estendere per la seconda volta al mondo birrario la tradizionale presentazione di formaggi, pane, miele e vino.

### Programma dei percorsi degustativi

#### Sabato 12 ottobre 2019

13 - 20

Birre artigianali ticinesi

#### Domenica 13 ottobre 2019

13 - 20

Birre del mondo per tipologia di birra

### Luogo

#### Parco del Museo Villa dei Cedri

Piazza San Biagio 9, 6500 Bellinzona, T (0)58 203 17 30/31

con servizio navetta gratuito

che collega Piazza Indipendenza a Villa dei Cedri (13 - 20)

### Costi

Accesso alla degustazione: CHF 5 (con bicchiere in omaggio ma può esser restituito)

Degustazione da 6 birre: CHF 10 (1/2 decilitro circa a degustazione)

Sconto di CHF 2 sul biglietto d'entrata per visitare il Museo di Villa dei Cedri per i partecipanti dei corsi con il Sommelier Storni e per coloro che acquisteranno una scheda di degustazione da 6 birre.

### Informazioni e iscrizioni:

su [www.villacedri.ch](http://www.villacedri.ch) cliccando su attività, calendario attività

su [www.bellinzona.ch/birraalparco](http://www.bellinzona.ch/birraalparco)

scrivendo a [economia@bellinzona.ch](mailto:economia@bellinzona.ch)



Etichetta della birra Bonzanigo-Jauch 1, collezione Bruna Borsa

## Corsi di degustazione di birra

Presso la Tensydome in Villa dei Cedri

### Programma

#### Sabato 12 ottobre

Corso 1 11.30 - 12.30 / Birre e abbinamento col cibo  
Corso 2 14 - 15 / Birre artigianali ticinesi  
Corso 3 16 - 17 / Birre artigianali del mondo  
Corso 4 18 - 19 / Birre e abbinamento col cibo

#### Domenica 13 ottobre

Corso 5: 11 - 12 / Birre artigianali del mondo

#### Luogo dei corsi: Villa dei Cedri, Bellinzona

Iscrizione: entro il 09.10.2019 a [economia@bellinzona.ch](mailto:economia@bellinzona.ch)

#### Costo: CHF 30 a corso

(incluso bicchiere e sconto CHF 2 sulla degustazione e sull'entrata al Museo di Villa dei Cedri)

### Descrizione corsi

**Birre e abbinamento col cibo:** abbinare la birra al cibo permette di raggiungere l'armonia tra le sensazioni che si percepiscono durante la degustazione. Si dà così maggior valore alle caratteristiche sia del cibo sia della birra. Storni vi guiderà nella sperimentazione di diversi stili birrari accompagnati da alcuni prodotti alimentari che ben si sposano con la birra. Si gioca sugli abbinamenti per concordanza e per contrasto.

**Birre artigianali ticinesi:** verrà presentata una panoramica generale sugli attuali birrifici artigianali presenti in Ticino. Attraverso la degustazione si propone di scoprire i miglioramenti delle birre artigianali ticinesi degli ultimi anni in relazione ai vari stili della birra.

**Birre artigianali del mondo:** attraverso questo corso s'imparerà ad apprezzare alcune tra le migliori birre a livello mondiale. Un percorso attraverso gli stili presenti nelle varie nazioni del mondo. Provare per credere!

#### Sommelier Roberto Storni

È sommelier svizzero del vino dal 1998 e sommelier svizzero della birra dal 2014. Ha seguito i tre corsi in Italia di Unionbirrai.

È attivo come consulente per la ristorazione, come commerciante di vini (d'annata e naturali), di birre artigianali, di Champagne e come cuoco-sommelier, sia in casa propria, sia a domicilio.

Tra il 2017 e il 2018 ha partecipato inoltre al programma "Cuochi d'artificio" della RSI proponendo la birra in abbinamento ai piatti proposti.

Dopo aver contribuito alla prima formazione in Ticino di Sommelier della birra come relatore, è ancora oggi attivo come docente ai corsi per adulti organizzati dal Cantone in ambito birra. Ultimamente ha organizzato delle serate di abbinamento in alcuni tra i migliori ristoranti in Ticino. Nel 2018 ha organizzato il primo concorso di birre ticinesi, artigianali e nel 2019 il concorso miglior birra Homebrewers.

Il Sommelier Roberto Storni sarà a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda inerente il mondo birrario e, oltre a sostenere i corsi di degustazione del sabato, sarà possibile acquistare delle birre speciali direttamente da lui in Villa dei Cedri nel pomeriggio della domenica.

Per contattarlo scrivete a: [roberto.storni@yahoo.it](mailto:roberto.storni@yahoo.it)



## Birre artigianali della Svizzera italiana

Sabato 12 ottobre 2019, Villa dei Cedri

#### Birificio Monte Lema Sagl

BML Beviamo Malti e Luppoli

Via Costa 14 / 6986 Curio  
[info@birrificiomontelema.ch](mailto:info@birrificiomontelema.ch)  
Andrea, T. 079 304 60 74 / Daniele, T. 077 412 85 88  
[www.birrificiomontelema.ch](http://www.birrificiomontelema.ch)



Nasce nel 2017 dalla voglia e la passione di produrre birre con prodotti biologici, piene di sapore e un po' fuori dalle mode e schemi classici, ricercando l'equilibrio tra amaro, dolce e aromi.

[www.facebook.com/birrificiomontelema](https://www.facebook.com/birrificiomontelema)

#### Birificio No Land Sagl

Birre senza confine

Via Pedreta 1 / 6818 Melano  
[birrificionoland@gmail.com](mailto:birrificionoland@gmail.com)  
C. Scolari, T. 079 747 19 01  
[www.birrificionoland.com](http://www.birrificionoland.com)



Birificio nato nel 2015, dopo numerosi anni passati a sperimentare e fare esperienza come homebrewer. Le birre prodotte da loro rispecchiano la passione e il rispetto che hanno per questa bevanda. Passione che li porterà sempre alla ricerca di quel dettaglio in più, quel tocco per renderla piacevolmente particolare, proprio come piace a loro. Propongono circa 10 birre differenti e alcune stagionali, collaborando il più possibile con le aziende del territorio.

[www.facebook.com/BirificioNoLand](https://www.facebook.com/BirificioNoLand)

#### Birificio Sottobisio

con 13 tipologie di birra

Via Sotto Bisio 3 A/ 6828 Balerna  
[j.buraschi@bioadventures.eu](mailto:j.buraschi@bioadventures.eu)  
T. 091 682 12 35  
[www.birrificiosottobisio.ch](http://www.birrificiosottobisio.ch)



È nato nel 2013 da un'idea dei proprietari della Bioadventures SA di Balerna. La Missione del birificio è di elaborare dei prodotti di alta qualità, dove il risultato finale sia ottenuto dalla conoscenza dettagliata sia qualitativa che quantitativa delle reazioni che avvengono nel processo di "mashing" e in quello di fermentazione. Dispone di un impianto da 500 litri interamente elettrico, di conseguenza eco-friendly, e le sue linee di prodotti sono 3: "birre di base", le "birre speciali" e le "birre in collaborazione".

[www.facebook.com/Bioadventures.Sa](https://www.facebook.com/Bioadventures.Sa)

---

## Bottega dei Ghi

Birra artigianale di GHIusto

Stráda dar Lavatòi 9 / 6967 Dino  
bottegadeighi@hotmail.com  
T. 079 444 01 61  
www.bottegadeighi.com



Fondato nel 2016 a gestione familiare, il microbirrificio produce e distribuisce birra artigianale. Sono attualmente disponibili 8 diverse tipologie di birre, tutte ad alta fermentazione e realizzate senza filtrazione né pastorizzazione. Quando si tratta di birra, per la Bottega dei Ghi l'idea è chiara: il prodotto deve essere pulito e buono da bere. Nelle ricette sono introdotti ingredienti locali che accentuano sia profumi che aromi e caratterizzano il prodotto.

www.facebook.com/bottegadeighi

---

## Falling Pine Sagl

Birra prodotta...poca ma l'è propi bona!

Via Industria 1 / 6814 Cadempino  
fallingpinebrewery@gmail.com  
P. Rezzonico, T. 079 789 81 17



Falling Pine è stata fondata nel 2018.

Il birrificio del pino che cade, di Cadempino (un nome per intenditori), è frutto della passione di cinque giovani ragazzi del Luganese che, dopo anni di esperimenti nelle proprie cantine e cucine di casa, hanno deciso, per la gioia di fidanzate, vicini e coinquilini, di trasformare il proprio hobby in un progetto imprenditoriale su piccola scala.

Il concetto della Falling Pine Brewery è quello di produrre in piccola misura diverse birre, replicando alcune proprie ricette classiche come ad esempio: la Storta (American Pale Ale), Yoshi (Session IPA) o la Toad (IPA); ma nel contempo producendo anche altri stili di birra, cercando sempre di mantenere vivo il concetto di homebrewers, per non smettere di divertirsi producendo birra.

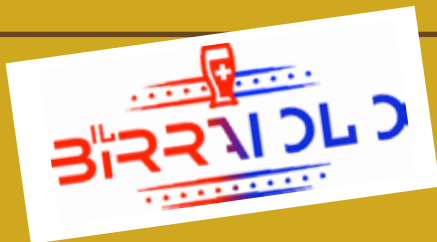
www.facebook.com/Fallingpine

---

## il Birraiole

Your Personal Brewer

6593 Cadenazzo  
raffaele.ilbirraiole@gmail.com  
R. Tilola, T. 076 435 92 66  
www.ilbirraiole.ch



È un microbirrificio con sede a Cadenazzo. Principalmente il team de il Birraiole offre la sua esperienza per creare birre su misura per ogni tipo di cliente, partendo da quantità accessibili a tutti, per una piccola festa privata, per un grande evento, per pubblicizzare il proprio locale o ristorante, per un addio al celibato, per creare dei cesti natalizi, come regalo o quant'altro. Inoltre ha in assortimento diverse varietà di birra con sue ricette esclusive. Il suo saluto: "Che la birra sia con voi!"

---

## Microbirrificio Rigamonti con Birra Mater

In di Campagn 31 / 6528 Camorino  
birramater@hotmail.com  
Sonja, T. 076 693 92 35  
www.birramater.simplesite.com



Nell'ottobre 2017, dopo qualche anno di esperimenti brassicoli, Sonja Rigamonti ha fondato la ditta individuale Microbirrificio Rigamonti che si avvale di un impianto da 100L. Produce la Birra Mater. Il nome "Mater" deriva dal fatto che è madre di tre figli; i loro volti si ritrovano nelle etichette sulle bottiglie. La signora Rigamonti ricerca spesso di riportare il territorio nella propria bevanda, proponendo quindi interessanti birre stagionali come la "Birra al Larice", "Birra all'Ortica" e se il raccolto lo permetterà... la "Camorino Pale Ale", birra prodotta con i luppoli cresciuti nel suo giardino.  
www.facebook.com/birraartigianalemater

---

## PD Beer

Il birrificio ad alta quota

Via Doga / 6541 Santa Maria (GR)  
info@pdbeer.ch  
D. Dey, T. 076 568 18 56  
S. Pollicelli, T. 079 549 09 79  
www.pdbeer.ch



Microbirrificio di montagna situato a Santa Maria, paesello della Val Calanca, dove sgorgano sorgenti d'acqua pura e cristallina. Proprio quest'acqua dà quel tocco in più alle "moleste" qui prodotte. Attualmente sul mercato con 5 differenti tipi di birra, ed un sacco di nuove idee da mettere in bottiglia.  
www.facebook.com/pdbeer molesta

---

## Rudbir

La birra col gusto di una volta!

Via San Gottardo 80 / 6596 Gordola  
info@rudbir.ch  
Luka Ferrara, T. 076 243 97 58  
www.rudbir.ch



RUD BIR è un microbirrificio di Gordola che utilizza un impianto a infusione inglese per realizzare le sue birre ad alta fermentazione. Tra le materie prime ritroviamo in buona parte quelle del territorio: a partire dai luppoli della Valle Verzasca e Maggia, ai cereali del Mulino di Maroggia, ai pompelmi di Brissago!  
www.facebook.com/rudbir.ch

# Birre del mondo per tipologia di birra

**domenica 13 ottobre, parco Villa dei Cedri**

Birra al Parco invita domenica 13 ottobre alla scoperta di quattro tipologie di birra provenienti da vari paesi del mondo che hanno contribuito alla storia della birra e/o che presentano oggi originali sviluppi.

## **Birre a bassa fermentazione**

Definite genericamente lager, questo genere di birre sono difficili da produrre a livello artigianale a causa della difficoltà che si riscontra nel gestire le basse temperature di fermentazione. Vengono prodotte con un lievito particolare che lavora tra i 4 ed i 15 gradi. Sono le birre che normalmente conosciamo in forma industriale. Interessante sarà valutare la differenza con quelle artigianali qui proposte.

Provenienza delle birre proposte: Svizzera, Germania, Repubblica Ceca, Italia e USA.

## **IPA**

La India Pale Ale è tornata in auge. È ad alta fermentazione, per questo definita con "Ale". Nata per mantenere una lunga conservazione, è più alcolica e luppolata delle classiche Ale. Durante le degustazioni verranno messe a confronto varie IPA provenienti da differenti parti del mondo, USA in primis. Provenienza delle birre proposte: Svizzera, Italia, USA, Gran Bretagna e Olanda.

## **Birre acide e IGA**

Le birre acide sono fatte con tecniche particolari e con sistemi tradizionali. Sono birre o a fermentazione spontanea con lieviti naturali o a cui vengono inseriti altri tipi di microrganismi (per es. brettanomiceti di varia natura). Un giro degustativo che parte storicamente dal Belgio con le classiche Lambic, Oud Bruin e Rosse di fiandra, per poi diffondersi in tutto il mondo. Un'attenzione particolare andrà alle IGA (Italian Grape Ale), una denominazione questa recente, che contempla le birre con aggiunta di uva in svariate forme (acino, mosto, vino). Provenienza delle birre proposte: Italia, Svizzera, Belgio e Gran Bretagna.

## **Birre scure: Stout, Porter e Barley Wine**

Le birre scure sono prodotte con malti asciugati ad alte temperature fino ad arrivare ai malti torrefatti. È interessante apprezzare le differenze dei malti non solo in relazione al colore ma anche al gusto. Questi stili classici anglosassoni (Stout, Porter e Barley Wine) non venivano quasi più prodotti in patria in Gran Bretagna e sono stati riscoperti negli anni '70 grazie agli appassionati statunitensi che li hanno riproposti negli USA. Successivamente, visto l'enorme successo ottenuto negli USA, sono stati ripresi questi stili in varie parti del mondo, anche in Gran Bretagna.

Provenienza delle birre proposte: USA, Svizzera, Italia, Belgio e Gran Bretagna.

---

### **Sommelier Nico De Backer**

Di origine belga, Nico De Backer è un Sommelier svizzero della birra® (2017, GastroSuisse) e Certified Beer Server in the Cicerone® Program (2015, Cicerone Certification Program). Nel 2014 ha fondato un'attività birricola nel Luganese, Il fiore di luppolo, con la quale fa vendita di birre (inter)nazionali e organizza delle degustazioni a tema a domicilio.

È membro del comitato dell'associazione BIRA.

Inoltre è relatore del corso "Conoscere e degustare le birre" della Scuola Club Migros e di diverse serate a tema per i Corsi Per Adulti organizzati dall'Istituto della formazione continua del DECS del Canton Ticino.

Durante la giornata di domenica vi sarà la possibilità di assaporare una selezione delle birre presenti accompagnati dal sommelier Nico De Backer.

Per maggiori informazioni e per contattarlo, visitate il sito [www.ilfiorediluppolo.ch](http://www.ilfiorediluppolo.ch)

