

ALIFE TUTTO PRONTO PER L'OTTAVA EDIZIONE DI "KULT KARMA OLTRE LA BIRRA"

Publicato il 1 Settembre 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)

Etichette: [A'nzerta](#), [Alife](#), [Franco Pepe](#)



Dall'8 all'12 Settembre presso il Birrificio Karma di Alife (CE) si rinnoverà l'appuntamento annuale con "Kult... Karma oltre la Birra 2022"

Nei giorni scorsi si è festeggiata la Giornata Internazionale della Birra, una bevanda che è sempre più amata dagli italiani e che coinvolge anche il mondo agricolo. Il consumo pro capite in Italia del biondo nettare nel 2021 è ripreso, superando il dato pre covid-19, con 35,2 litri di birra pro capite, mentre nel 1980 si consumavano 16,7 litri in media a testa. Secondo i consumatori italiani, la birra è la bevanda alcolica ideale da bere in compagnia. Nel IV secolo prima di Cristo la birra pervenne in Europa centrale grazie ai Celti e ai Teutoni. Ma cosa è esattamente la birra? E' una bevanda leggermente alcolica fatta con il malto, i cereali, l'acqua, il luppolo e il lievito di birra. Il sapore delizioso ed eccellente della birra è dovuto alla bollitura e alla fermentazione in un processo che dura otto ore. In seguito inizia la fermentazione vera e propria alla temperatura di dieci gradi centigradi. Dopo dieci giorni la birra giovane contiene già alcool, per la fermentazione finale e la maturazione occorrono ancora tra i trenta e i sessanta giorni alla temperatura di un grado. A questo punto interviene il mastro birraio che deciderà la data di imbottigliamento in botti e bottiglie.



Per celebrare questa bevanda, dall'8 all'12 Settembre presso il **Birrificio Karma** di Alife (CE), in via Marmaruolo si rinnoverà l'appuntamento annuale con "Kult... Karma oltre la Birra 2022", giunto all'ottava edizione. L'evento, dal 2015, celebra la Birra Karma accompagnata da proposte food e musica di qualità, rispettando le tradizioni del territorio. Tante le novità previste per questa edizione 2022: Kult, per la prima volta, avrà un'anima "artistica" ospitando la "Live painting" (strumento per dar vita a concetti, sensazioni, idee) con il giovane artista Francesco Macaro, il "glass painting" e la "Collective sketching" per usare la creatività come legame, grazie alla partecipazione dell'associazione culturale "A'nzerta" che è un intreccio di persone che intendono mettere in comunicazione i territori del Matese ed i loro abitanti per generare e saldare creatività e tradizione, quindi un momento di riflessione e integrazione. Inoltre è stato realizzato il progetto di "pittura bicchieri" che verranno utilizzati durante le serate della manifestazione in collaborazione con le Case Alloggio "Il Gabbiano Jonatan" di Alife e "Residenza Villa Giovanna" di Presenzano. Karma ospiterà per l'occasione importanti birrifici Italiani associati al "Consorzio Birra Artigianale Italiana" che avranno così modo di raccontare le loro storie, avvicinando i produttori ai consumatori con l'obiettivo di sostenere i piccoli produttori di birra artigianale italiana. Le degustazioni di birra verranno abbinate a

Pizza Hub: la pizza di Franco Pepe per un viaggio di scoperta tra le eccellenze del meraviglioso territorio tra Matese e Volturno, nell'ambito del progetto Viatoribus in cui i produttori presenteranno l'inedito tour in cui la pizza di Franco Pepe indica la rotta. Le serate saranno ad ingresso libero e i visitatori avranno a disposizione un'area di Food Truck / Street Food dove poter fare la propria scelta mentre le Cene Tematiche e i Laboratori del Gusto di sabato e domenica sera saranno su prenotazione.

Questo il programma che avrà inizio ogni sera alle ore 20,00

GIOVEDÌ 8 SETTEMBRE

Food Truck/Street Food: Irpino Vagabondo, Ebrius e Alta Mangiuria, Vineri e Antico Forno del Matese

Musica live: Jen's Groove Trio

Attività: Back to '90s "Dj Gianni Everking"

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Food Truck/Street Food: Ebrius e Alta Mangiuria, Vineri, Antico Forno del Matese, Hamburgeria Big Bang e Chiancheria Gourmet

Musica live: Popolare Songo e La Barca di Teseo

Attività: "Live Painting" di Francesco Macaro

"Mostra Mercato Vintage" di Alfredo Formisano

"Radio Matese Web Live"

"Musica Popolare Itinerante"

SABATO 10 SETTEMBRE

Food Truck/Street Food: Chiancheria Gourmet, Ebrius e Alta Mangiuria, Vineri, Hamburgeria Big Bang, Milo's House Restaurant, Antico Forno del Matese e Pasticceria Lombardi

Cena Tematica: con Chef Vailon del Mali Thai Fusion Restaurant che proporrà un menù Sushi su prenotazione (max 50 ps) con abbinamento di Birra Karma, Gin Capsicum, Gin Officine Alkemiche, Liquori Dianara

Attività: "Radio Matese Web Live"

Musica live: Bevitori Longevi

DOMENICA 11 SETTEMBRE

Food Truck/Street Food: Chiancheria Gourmet, Ebrius e Alta Mangiuria, Vineri, Hamburgeria Big Bang, Milo's House Restaurant, Antico Forno del Matese e Pasticceria Lombardi

Cena Tematica: con presentazione progetto Karma Italian Grape Ale e proposta menù a cura di Agristor Le Due Torri, su prenotazione (max 50 ps). In abbinamento birre Karma e Vini Campani di Fattoria Pagano - Carinola, Terre Dell'Angelo Società Agricola - Alife, Enoz Masseria Torricella - Sessa Aurunca e Cantina Giuseppe Apicella - Tramonti a cura di Antonella Amodio e Alfonso Del Forno.

Musica live: Riserva Moac

Attività: mostra a cura di Associazione A' nzeria, Moodboard, Glass painting e Collective Sketching.

LUNEDÌ 12 SETTEMBRE

Food Truck/Street Food: Chiancheria Gourmet, Ebrius e Alta Mangiuria, Vineri Hamburgeria Big Bang, Milo's House Restaurant, Antico Forno del Matese

Musica live: Dario Rossi

Attività: Dj Set - "Dancing in the Sunset" e Live Painting a cura dell'Associazione A'nzeria

Per tutta la durata dell'evento sarà possibile degustare birre alla spina del Birrificio Karma e dei Birrifici Ospiti: Consorzio Birra Italiana (Artigianale da filiera agricola italiana), Birrificio Baladin, Birrificio Birrone, Mastri Birrai Umbri, Birrificio Il Mastio, Birrificio Bruno Ribadi, Birrificio Oltremondo, Birrificio 24 Baroni, Birrificio Mastino. Altro ospite sarà Trovabirre con una selezione per l'evento. Sarà presente anche Beer Fellascon Sidro di mele e birre in Cask.

Alla salute!

Harry di Prisco

