

<http://www.huffingtonpost.it/francesca-alliata-bronner/giugno-a-tutta-birra-tra-festival-feste-e-fantasie-del-gusto/>

IL BLOG

## Giugno a tutta birra, tra festival, feste e fantasie del gusto

26/05/2017 10:09 CEST | **Aggiornato** 3 ore fa

[Francesca Alliata Bronner](#) Giornalista

Lazio da godere fra suoni barocchi e sorsi di birra. Ecco le spumeggianti e fresche proposte di questa primavera inoltrata. A cominciare da Roma. Si apre giovedì prossimo la quattordicesima edizione del [Rome Chamber Music Festival](#), in programma a Palazzo Barberini fino all'8 giugno, ma quest'anno sarà con le prove aperte al pubblico gratuitamente dal 2 giugno, Festa della Repubblica che proprio lì sul colle del Quirinale, a pochi passi dal nobile palazzo, viene celebrata con una festa tradizionale nei giardini. Per cinque giorni, infatti, lo splendido edificio barocco ad opera di grandi artisti come Maderno, Borromini e Bernini, situato appunto sul colle più alto di Roma, si trasforma in un prezioso scrigno musicale. I concerti serali si tengono nel Gran Salone con il famoso affresco "Il Trionfo della Divina Provvidenza", opera portata a termine da Pietro da Cortona nel 1642, ambienti sublimi del barocco romano che sono uno spazio perfetto per la musica da camera.

Fondato e diretto dall'americano virtuoso del violino, [Robert McDuffie](#), il festival vede la sua formula vincente nel fare convivere i capolavori classici con la sperimentazione, all'insegna della freschezza, dell'energia e della meraviglia.

"Barocco, Brahms, Bluegrass" è il titolo di questa edizione che vedrà esibirsi stelle nascenti della musica da camera, provenienti da molti paesi del mondo oltre che italiane, insieme a musicisti di fama mondiale, nell'ambito del programma De Simone Missione Giovani. Le tre B vogliono anche essere un omaggio alle tre api ("bee" in inglese) che ornano lo stemma dei Barberini.

Ogni edizione del Rome Chamber Music Festival offre a Roma e al suo pubblico una raffinata selezione di protagonisti della scena musicale internazionale. Come la leggenda vivente del bluegrass e dello psychgrass: il [contrabbassista Edgar Meyer](#) insieme a Mike Marshall, uno dei [maggiori mandolinisti](#) a livello mondiale e anche uno dei più versatili. Entrambi incarnano uno dei volti della poetica del Rome Chamber Music Festival, la tendenza a fondere differenti stili musicali, dal genere "American Roots" alla musica classica europea, passando per il pop americano, il jazz e la musica brasiliana.

Oltre all'eccellente virtuosismo di Marshall, in duetto con [Caterina Lichtenberg](#), anche lei mandolinista di fama mondiale, nel concerto del 7 giugno dedicato ad Antonio Vivaldi, in cartellone il concerto di apertura (4 e 5 giugno) in un avvincente dialogo fra antico e moderno. Il grande barocco di Corelli, Vivaldi e Merula, interpretato dal liuto di [Ivano Zanenghi](#), viene accostato al genere americano per eccellenza, il bluegrass, letteralmente "l'erba blu", una sorta di blues sano e fresco, originario e pieno di energia.

In questa occasione Marshall sale sul palco con Edgar Meyer, acclamato dal New Yorker come "il più grande virtuoso del contrabbasso", il cui strumento è così prezioso da viaggiare con lui in business class. La sua musica è apprezzata dai migliori solisti della scena internazionale e una delle sue creazioni sarà eseguita sul palco del

<http://www.huffingtonpost.it/francesca-alliata-bronner/giugno-a-tutta-birra-tra-festival-feste-e-fantasie-del-gusto/>

Rome Chamber Music Festival nel concerto di chiusura dell'8 giugno.

I concerti sono aperti al pubblico (a pagamento) a partire dal 5 giugno alle ore 20,30.

Le prove sono aperte al pubblico (gratuitamente) sia a Palazzo Barberini (anche ai visitatori delle Gallerie Nazionali di Arte Antica), che presso la Domus Romana Hotel, da venerdì 2 a mercoledì 7 giugno, dalle ore 10 alle ore 18.

Inoltre per il pubblico di Palazzo Barberini anche le seguenti visite gratuite:

["Settecento illuminato"](#), visita guidata dell'appartamento e della collezione del Settecento (tutti i giorni alle ore 11.30 e alle 16); ["Il signore in rosso"](#), focus sulla mostra dedicata al ritratto di Abbondio Rezzonico di Pompeo Batoni (tutti i martedì alle ore 13); ["Venezia scarlatta"](#), focus sulla mostra dei veneti (fino all'11 giugno tutti i mercoledì, ore 15); "I protagonisti", focus su un ritratto famoso della Galleria un sabato al mese secondo calendario, ore 12.

Da Roma a Rieti il passo è breve, e vale la deviazione per partecipare alla "quattro giorni" più spumeggiante della stagione, dedicata alla birra e non solo, in terra sabina. Da giovedì 1 giugno al 4 giugno, sono tante le novità, gli ospiti e le anteprime che colorano il grande festival organizzato da Birra del Borgo, il [Birra del Borgo day](#) che si svolge alla Villa Comunale di Borgorose (Rieti), via delle Ville snc. Quest'anno il raduno di amici, produttori, partner, musicisti, cuochi, appassionati e curiosi festeggiano dodici anni di storia di Birra del Borgo tutti da vivere e da scoprire. Più di 130 spine da tutto il mondo, di cui 12 lanciate in anteprima durante il festival e 30 prodotte da Birra del Borgo, oltre 30 birrifici italiani e una selezione di birre straniere siglata Beerfellas, danno voce al primo obiettivo della manifestazione: quello di essere un luogo per tutti, un inno allo spirito di aggregazione e alla birra di qualità.

Una festa open (ingresso gratuito) nella quale gli invitati possono godere numerosi appuntamenti legati al mondo della birra e del cibo. Il food infatti occupa un posto d'onore in questa dodicesima edizione del Birra del Borgo day con ospiti stellati e anteprime speciali. Venerdì 2 giugno, dal ristorante "Il Tino" di Fiumicino, arriva Daniele Usai con i suoi "dim sum alla nduja di tonno e spuma di patate affumicate". Sabato 3 giugno è la volta di Luigi Nastri, chef del ristorante "Stazione di Posta" di Testaccio, con "uovo e vignarola cacio e pepe". Domenica 4 giugno una versione nostrana dell'asado argentino proposta dal maestro della carne Roberto Liberati. Partecipazione consolidata da diversi anni quella di Gabriele Bonci, grandissimo interprete del cibo di strada, che prepara un'invitante selezione di pizza, tranci classici accanto a proposte inedite.

Novità sulla scena brassicola e abbinamenti gastronomici soliti e insoliti, a cura di Franco Franciosi, cuoco dell'osteria avezzanese "Mammaròssa". Spazio anche ai binomi già collaudati nel nuovo locale a Roma, "l'Osteria di Birra del Borgo", birra e vino e birra nei cocktail. E poi seminari, laboratori e tasting per tutti i gusti. E naturalmente visite guidate e gratuite al loro incantevole birrifico di Spedino, a pochi chilometri da Borgorose (le visite sono alle 12 e alle 15). Inoltre, il Birra del Borgo Day 2017 mette in comunicazione il linguaggio dei suoni con quello dei sapori ospitando almeno 15 concerti live sotto la direzione artistica di Viteculture. Per famiglie e bambini un'area bambini allestita da Wave Market con tavoli gioco gratuiti e un programma ricco di attività a ciclo continuo dai 4 agli 11 anni. Spazio alla fantasia e alla creatività con workshop e laboratori

<http://www.huffingtonpost.it/francesca-alliata-bronner/giugno-a-tutta-birra-tra-festival-feste-e-fantasie-del-gusto/>

dedicati. Gli orari del festival sono giovedì 1 giugno dalle 18 all'1, venerdì e sabato dalle 12 alle 2. E domenica dalle 10.30 fino al tramonto.

Rientro su Roma per osare ancora, fra altre birre, sfizi e mescita laziale, in una gustosa innovazione sul tema burger che ha inaugurato a due passi da San Pietro: i panini gourmet dello chef Andrea Marconi, che sull'idea dello street food di qualità ha avuto la riuscita intuizione di creare [Burger Kitchen](#), sosta di fresca apertura a Borgo Pio dove lo street food e il take away (occhio al delizioso packaging) è stato ripensato all'insegna delle eccellenze di stagione e del territorio, con una eccelsa tecnica da chef. Con un obiettivo: rinnovare la tradizione e anche il modo di servirla e di consumarla.

Sette i panini cardine sempre in carta con una proposta nuova ogni giorno. Qualche esempio? Dal Coda burger, un soffice pane tondo al cioccolato e semi di papavero (fatto in casa) che racchiude coda alla vaccinara fino ai sapori di mare con il Polpo Black burger, pane al nero di seppia (sempre sfornato al momento) per un hamburger fatta di polpo di scoglio, con crema di patate e sedano e olive taggiasche. Nel bancone un'altra eccellenza è la pancia di maiale white large in porchetta proposta classicamente con castagne e porcini. Ripensati in chiave moderna anche i fritti tra cui brillano i supplisotti, come quello Emilia con riso Carnaroli al ragù bolognese. E le immancabili (e impeccabili) chips. Tanta qualità da godere in pochi morsi. Da meditazione.

