

LA FOSSA DEL LUPPOLO

Associazione Culturale La Fossa del Luppolo

Presidente: **James Bonanni**

Segretario: **Giovanni Pruni**

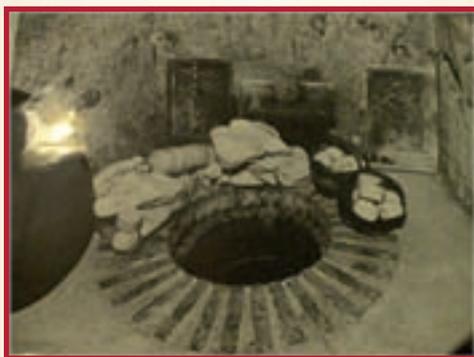
Vicepresidente: **Stefano Pruni**

Piazza Garibaldi, 28
47030 Sogliano al Rubicone (FC)

www.lafossadelluppolo.it

info@lafossadelluppolo.it

L'associazione "La Fossa del Luppolo" nasce a Sogliano al Rubicone, una piccola cittadina nell'entroterra romagnolo, nel settembre 2011. La grande passione per l'homebrewing e per tutto il mondo che ruota attorno alla birra artigianale ha sempre affascinato ed accomunato i due soci fondatori James Bonanni e Giovanni Pruni, tant'è che risalgono al Maggio 2008 i primi incontri per birrificare in casa, dopo anni dedicati allo studio ed alla conoscenza del vino. Si sceglie come laboratorio di produzione, uno scantinato di un palazzo settecentesco nel centro storico del paese, proprio nelle vicinanze del Monte Frumentario o via dell'Abbondanza. Il nome dell'associazione richiama fortemente le fosse utilizzate in epoca malatestiana come granai, presenti all'interno della cinta muraria del nostro borgo. La tradizione vuole che per salvare il formaggio dalle incursioni nemiche sia stato nascosto in queste cavità scavate nell'arenaria, detta impropriamente tufo. La birra è fatta prevalentemente di cereali, tra cui spiccano l'orzo e il grano, nell'antichità veniva chiamata "vino d'orzo". Dall'insieme di questi elementi abbiamo creato il nostro logo, una fossa da grano, alla quale si intrecciano il luppolo e l'orzo, che racchiude al suo interno il risultato finale, una birra nel "TeKu", famoso bicchiere da degustazione, nato dalla collaborazione tra TEo Musso e KUaska. La "Fossa del Luppolo" è indissolubilmente



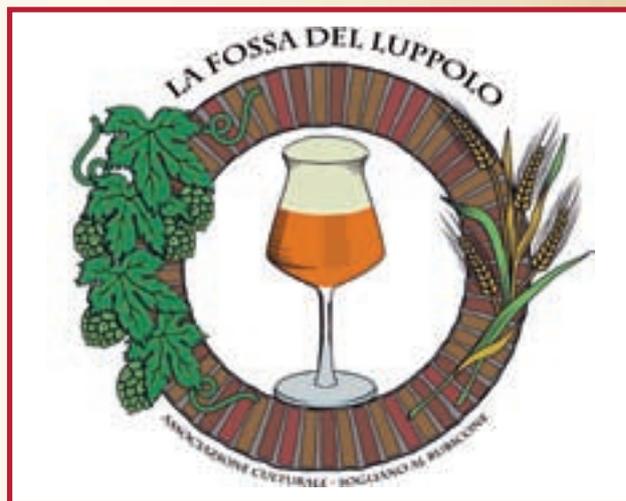
legata alla storia di Sogliano al Rubicone, conosciuta come "Città del Formaggio di Fossa" prodotto principe delle nostre terre. Fortissimo è il legame fra il paesaggio e i percorsi enogastronomici e birrari nell'ottica di una valorizzazione del territorio.

L'associazione non propone di divulgare la promozione, la conoscenza e la diffusione della birra artigianale e dell'homebrewing al più vasto pubblico attraverso attività come:

- Corsi di degustazione per conoscere gli aspetti più importanti della birra: la storia, le materie prime utilizzate e gli stili



I due soci fondatori: James Bonanni (a sin.) e Giovanni Pruni



- classici prodotti nei diversi paesi.
- Corsi di Homebrewing di vari livelli: kit, estratto+grani ed all-grain.
- L'organizzazione di serate a tema con degustazioni ed abbinamenti con prodotti tipici della zona a Km 0.
- Visite nei microbirrifici italiani per conoscere da vicino i mastri birrai e i loro segreti assistendo a una cotta sui loro impianti.

Gli eventi più importanti organizzati nei primi due anni di vita dell'associazione, 2011 e 2012 sono stati:

- Partecipazione alle tre domeniche della "Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone", prodotto tipico delle nostre colline affinato nelle famose "Fosse" di cui si parlava in precedenza. Una cosa simpatica da ricordare è che durante la prima domenica di dicembre, lo stand è stato addobbato in tema natalizio. Durante questa giornata abbiamo proposto un'ampia varietà di birre Natalizie provenienti da Belgio e Inghilterra, in bottiglia e alla spina.
- Nell'aprile 2012 si è tenuta la prima cena sociale, abbinando piatti della cucina del Bel Paese con birre artigianali italiane, riscuotendo un notevole successo.
- Partecipazione alla festa "Gli Ori di Sogliano 2012", notte bianca Soglianesa, con uno stand di degustazione e promozione di birre provenienti dall'Italia e da tutta Europa.

La programmazione futura per il 2012 prevede:

- Una cotta pubblica durante la "Giornata dell'HB 2012, organizzata da MoBi il 28 Ottobre 2012.
- Un corso di tre serate di avvicinamento al mondo della birra, il 13, 20 e 27 Novembre 2012.
- Come per il 2011 anche nel 2012 allestiremo lo stand della Fossa del Luppolo durante le tre domeniche della Fiera del Formaggio di Fossa, il 18 e 25 Novembre e il 2 Dicembre 2012.

Per finire vi vogliamo già anticipare due degli obiettivi più ambiziosi per il prossimo anno:

- Creare una birra della Fossa, su nostra ricetta, possibilmente legata al territorio attraverso l'utilizzo di ingredienti ancora segreti, da produrre presso un birrifico già avviato, in Italia o all'estero.
- Organizzare in Romagna, la nostra terra, un evento estivo con la collaborazione di microbirrifici italiani di un certo livello e dei loro mastri birrai, per poter presentare a quanta più gente possibile i loro prodotti.

La passione per la birra, la ricerca, il saper mettersi in gioco e la voglia di divertirsi caratterizzano la Fossa del Luppolo e i suoi fondatori, sempre pronti a nuove esperienze. Buona birra a tutti!