



# 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](http://www.lafossadelluppolo.it)  
[info@lafossadelluppolo.it](mailto:info@lafossadelluppolo.it)

Il 2012 è giunto al termine e l'associazione "**La Fossa del Luppolo**" sta per realizzare un sogno nel cassetto. L'acquisto di un impianto non è più un desiderio irrealizzabile. Fermamente convinti nella sperimentazione che si basa su una forte creatività e voglia di saper mettersi in discussione, siamo pronti a partire alla grande. Il team è più unito di prima, i tesserati aumentano sempre più (circa 200 tesseramenti per il biennio 2011-2012) e proporzionalmente cresce il desiderio di far conoscere il mondo brassicolo, ricco di sorprese e che sa dare fortissime emozioni.



Corso di Avvicinamento alla Birra

E' tempo quindi di bilanci. Diversi sono stati gli eventi organizzati nel 2012, questi i più significativi:  
**APRILE:** cena sociale a base piatti della tradizione italiana

abbinati alle birre di un rinomato birrificio italiano.

**GIUGNO:** partecipazione alla festa "**Gli Ori di Sogliano 2012**", notte bianca Soglianese, con uno stand di birre provenienti dall'Italia e dall'estero.

**LUGLIO:** collaborazione con altre associazioni del nostro Comune per evento di raccolta fondi a favore dei terremotati dell'Emilia.

**NOVEMBRE/DICEMBRE:** Partecipazione alle tre domeniche della "**Fiera del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone**", prodotto principe delle nostre colline che viene affinato nelle famose "Fosse" di cui si è parlato nell'articolo di presentazione. Una cosa simpatica da ricordare è che l'ultima giornata della Fiera, 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.

Corso di degustazione, tenuto dall'amico e associato Nicola Botteghi che ha riscosso un notevole successo, col plauso di tutti i partecipanti. Il nostro bravo relatore ha saputo, con semplicità e dedizione, mettere assieme la storia, la tradizione e le curiosità con riferimenti alla chimica ed alle tecniche birrarie. Il nuovo anno si aprirà con una festa/aperitivo dove i nuovi tesserati avranno la possibilità di assaggiare diverse birre artigianali servite alla spina. Sarà presente inoltre un'ampia selezione di prodotti tipici del territorio.

Gli obiettivi per il 2013, come già citato nel precedente numero della rivista MovimentoBirra, sono:

Una cena sociale nella quale cercheremo di abbinare le giuste birre ai rinomati piatti della **Cuisine à la Bière**.

Un corso di degustazione tenuto da Mobi di quattro serate.

Un evento estivo, con la collaborazione e partecipazione di birrifici artigianali italiani alla presenza dei loro mastri birrai.

La creazione di una **birra della Fossa** su nostra ricetta, da poter distribuire ai nostri associati, sempre più curiosi e desiderosi di assaggiare le nostre produzioni.

Attendendo di potervi dare informazioni più dettagliate nei prossimi numeri, vi ricordiamo che il nostro sito web viene continuamente aggiornato e che li potete sempre accedere alle ultime news e a quel che accade nella "Fossa".



Lo stand dell'Associazione alla Fiera del Formaggio di Fossa