

Fermento in Langa 2023

La festa di fine estate di ItaliaSquisita al Birrificio Agricolo Baladin

Nel Birrificio Agricolo Baladin di Piozzo (CN), l'11 settembre 2023, ItaliaSquisita ritornerà a raccontare la cucina italiana contemporanea con "Fermento in Langa 2023", la grande festa dove la musica, la birra e l'eccellenza gastronomica piemontese incontrano la beneficenza. Chef, pizzaioli, pasticceri, cioccolatieri e mixologist, proporranno tante creazioni gourmet e della tradizione, accompagnati da preziose birre artigianali, bibite e variazioni sui cocktail più amati. In apertura di serata, il concerto della band del jazzista Enrico Rava. L'intero ricavato dell'evento sarà devoluto in beneficenza, alla Fondazione Specchio dei Tempi.

Piozzo (Cuneo), lunedì 11 settembre 2023, ore 19. Un evento imperdibile per chi ama la musica d'autore, la grande cucina contemporanea e la birra artigianale. In una delle zone enogastronomiche più importanti al mondo, le Langhe piemontesi, ItaliaSquisita ritorna con la nuova festa di beneficenza di fine estate "Fermento in Langa 2023", all'interno dell'immaginario Birrificio Agricolo Baladin a Piozzo (CN), insieme al patron Teo Musso e una schiera di professionisti dell'alta ristorazione italiana.

L'evento inizierà con l'aperitivo in concerto, grazie alla performance musicale del rinomato jazzista Enrico Rava che si esibirà con Diego Borotti (saxofono tenore e soprano), Nicola Muresu (contrabbasso) ed Enzo Zirilli (batteria). La tromba e il flicorno di Enrico Rava faranno rivivere "Il Concerto Ritrovato", suonato per la prima volta nel pub Le Baladin di Piozzo, nel 1998.

A fine concerto poi, attorno alle 20:30, andrà in scena l'evento gourmet.

In diversi e peculiari luoghi del birrificio, l'executive chef Christian Meloni Delrio e tutti i professionisti dell'alta cucina si alterneranno in un itinerario goloso per gli ospiti tra le "isole del gusto" in cui si potrà assaggiare un grande menu che si ispirerà al tema della birra e delle fermentazioni.

Una grande festa in cui una trentina tra cuochi Michelin, pizzaioli e panificatori gourmand, pasticceri della migliore tradizione torinese e piemontese si alterneranno in modo diffuso all'interno del Baladin Open Garden, in differenti corner, per far degustare piccoli assaggi di grandissima cucina a tutto il pubblico presente. Una degustazione unica della migliore cucina contemporanea italiana, tra piatti simbolo della nostra cultura gastronomica e ingredienti di pregio, pizze e nuove creazioni da parte di cuochi dal Piemonte, Lombardia, Toscana e Liguria, in compagnia di innumerevoli birre artigianali, bibite e cocktail.

Luppolo, profumi di alta cucina, spazi agricoli di tendenza, cuochi e pasticceri all'opera, e soprattutto una raccolta fondi benefica per la Fondazione Specchio dei Tempi. L'equivalente della cifra incassata verrà devoluta per sostenere il progetto "Tredicesima dell'amicizia".

ItaliaSquisita è una media company che da ormai più di 10 anni si occupa di raccontare l'evoluzione della cucina italiana contemporanea. Magazine cartaceo quadrimestrale, sito web, eventi dedicati e un canale YouTube che nel tempo è diventato in tutto il mondo il punto di riferimento del buon Made in Italy a tavola.

Durante la festa "Fermento in Langa 2023" sarà presentato proprio il nuovo n°47 del magazine cartaceo, fresco di stampa.

Il birrificio **Baladin** nasce come *brewpub* nel 1996 a Piozzo, un piccolo paese che si affaccia sulle Langhe, in Piemonte, grazie al mastro birraio Teo Musso, già proprietario dal 1986 dell'omonimo pub. Baladin produce birre artigianali, ad alta fermentazione, non pastorizzate, ricercando un attento equilibrio di aromi e la massima qualità della materia prima prevalentemente di origine italiana. Sostenitore attivo dell'importanza di creare una filiera agricola italiana per la produzione di birra artigianale, il birrificio è diventato azienda agricola che produce oltre il 90% della materia prima utilizzata.

Specchio dei tempi è una fondazione sostenuta dalla comunità de "La Stampa" e da migliaia di donatori in tutto il mondo. Da oltre 65 anni ha circa 70 progetti attivi a Torino, in Italia e nel mondo: assistenza ad anziani soli, a famiglie bisognose, malati, senzatetto, bambini e verso le popolazioni vittime di calamità. Nel particolare i fondi raccolti di questa festa saranno dedicati al progetto "Tredicesime dell'Amicizia", ovvero un programma di donazioni alle persone anziane, sopra i 65 anni che vivono da sole e che sono in condizioni socio-economiche precarie, tramite

l'erogazione di una somma una tantum (pari alla pensione minima) con lo scopo di far fronte ad alcune spese, come medicinali, cibo, spese di utenze e riscaldamento nei mesi invernali.

Il costo della serata è di € 80. Comprende l'ingresso al concerto e all'offerta gourmet (bevande incluse).

Per acquistare il pass di ingresso è stato attivato un servizio di acquisto online:

<https://baladinopengarden.platform.app/selforder>

Baladin Open Garden -> Località Valle 25 - Piozzo (Cuneo) - 12060

Per info:

eventi@italiasquisita.net

+39 3406076351

I PROTAGONISTI DELLA SERATA

Cucina

Davide Boglioli*** - Enrico Bartolini al Mudec, Milano

Massimo Camia* - Massimo Camia, La Morra CN

Dennis Cesco - Ristorante DaMà Sentiero, Benevello CN

Giuseppe D'Errico* - La Madernassa, Guarene CN

Davide Galbiati - DaV Mare, Portofino GE

Marta Grassi* - Tantris, Novara

Pasquale Laera* e George Uta - Ristorante Borgo Sant'Anna e Lostu, Monforte D'alba CN

Andrea Larossa* - Ristorante Larossa, Torino

Michelangelo Mammoliti - La Rei Natura, Serralunga d'Alba CN

Francesco Marchese* - FRE, Monforte d'Alba CN

Christian Meloni Delrio - Casa Baladin, Piozzo CN

Mattia Pecis - Cracco, Portofino GE

Simone Perata - A Spurcacciun-a, Savona

Matias Perdomo* - Contraste, Milano

Lorenzo Sacchi - Il Circolino, Monza

Cristiano Tomei - L'imbutto, Lucca

Pane e pizza

Federico Bisso - Da Ö Vittorio, Recco GE

Salvatore Piccirillo - La Masardona, Napoli

Massimiliano Prete - Sestogusto, Torino

Cioccolateria

Guido Castagna - Guido Castagna Cioccolato, Torino

Pasticceria

Fabrizio Galla e Federica Russo - Pasticceria e Cioccolateria di Fabrizio Galla, San Sebastiano Da Po TO

Antonio Ietto e Giovanna Tesio - Chalet il Rosso, Prato Nevoso CN

Fabio Ingallinera* - Il Nazionale di Vernante, Vernante CN

Federico Zanasi* - Condividere, Torino

Miscelazione

Luigi Barberis - Caffè degli Artisti, Alessandria

Viola Atzeni e Emanuel Di Mauro - Tumbo, Alba CN

Daniele Macciò - 18-70 Drinkin'Kitchen, Bra CN

Franco Tucci Ponti - 21 House of Stories, Milano