

EVENTI DA NON PERDERE

Dopo 113 anni la birra 'artigianale' di Wührer

torna protagonista al Castello di Brescia

in occasione del Festival Internazionale delle Luci

Dall'11 al 15 febbraio, nell'area food situata nella fossa di San Marco, che tutti i bresciani conoscono come piazzale del parcheggio del maniero, l'Antica Birreria Wührer offrirà pizza e birra WCesar Pils e Red alla spina, "proprio in ricordo di mio nonno, Pietro Wührer- spiega Federico - che all'Esposizione bresciana del 1904 in Castello per la Pils ricevette la medaglia d'oro". Da non perdere le confezioni di WCesar realizzate con etichetta a tema!

"Nel 1904 la produzione dei Wührer ammontava a 4.950 ettolitri - scrive Franco Robecchi nel volume 'Un'industria birraria e una famiglia in 160 anni di storia.'. E quando, nel 1904 Brescia apriva la sua grande Esposizione allestita nelle aree del Castello, per la prima volta predisposto ad un uso civile, "la birra Wührer era presente con evidenza", come riferì fedelmente anche "La sentinella bresciana" il 26 agosto 1904.

Dopo 113 anni, i Wührer birrai tornano al Castello con il marchio WCesar - l'artigianale di famiglia' di Federico Wührer, in occasione del Festival internazionale delle luci - CIDNEON, promosso dal Comitato Amici del Cidneo Onlus con la direzione artistica di Cieli Vibranti e il coordinamento di Robbert Ten Caten- International Festival Organisation e Glow Festival di Eindhoven, che si svolgerà dall'11 al 15 febbraio, sul Colle Cidneo, da cui il nome del Festival.

Nell'area Food, sul piazzale del maniero, nella fossa di San Marco che tutti i bresciani conoscono come piazzale del parcheggio del Castello, in una elegante tensostruttura di oltre 800 mq, l' Antica Birreria Wührer di Leo Ruocco, culla storica della buona birra, offrirà la pizza e la birra WCesar nelle qualità Pils e Red, "proprio in ricordo di mio nonno, Pietro Wührer- spiega Federico- che all'Esposizione bresciana in Castello del 1904 con le sue birre tipo Monaco e Pilsen ricevette la medaglia d'oro".

La WCesar Red e Pils saranno disponibili da asporto anche in bottiglia, con delle etichette inedite dedicate al Festival e in un bellissima scatola Antica Birreria Wührer. La visita al Festival può essere quindi anche l'occasione per gustare o scoprire la nuova birra artigianale WCesar che Federico Wührer ha dedicato a suo padre Cesare, l'ultimo Wührer attivo con i fratelli nella fabbrica della Bornata, oggi Borgo Wührer.

WCesar Pils

Birra chiara a bassa fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Una pilsner ricca di aromi floreali, dalla schiuma compatta, fine e persistente. Il suo gusto secco regala piacevoli note di miele di acacia. Ha un corpo leggero e un finale lievemente luppolato. Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito.

Alc. 5% vol.

WCesar Red

Una Italian IPA ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata, con dry hopping. Una birra ambrata dalla schiuma fine e persistente. Unica per i sentori agrumati al mango, all'arancio e al frutto della passione. In bocca si presenta secca ma con un'invidiabile morbidezza nonostante l'abbondante luppolatura.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito

Alc. 6% vol.

Ufficio stampa

Gruppo Areté

tel.02 33004397

emil martinelli@gruppoarete.it

mob. 349 4330142