VISIT**FLANDERS**, 07 aprile 2022

**Lovanio, capitale della birra e dell’innovazione**

**Nel 2022 si è classificata tra le cinque migliori destinazioni europee, mentre nel 2020 è stata eletta European Capital of Innovation. Nel suo centro storico ricco di arte si respira un’atmosfera vivace dovuta alla presenza di giovani universitari provenienti da tutto il mondo.**

**Innovazione e tradizione si mescolano qui in ogni boccale: ad aprile soprattutto, Lovanio torna ad indossare la corona di capitale della birra in Belgio con alcuni dei principali festival dedicati alla bevanda nazionale, dallo *Zythos* all’*Innovation Beer Festival*. E per un’esperienza nel mondo del lambic, il Pajottenland e il *Toer de Geuze* sono a pochi passi.**

Lovanio (Leuven) si è recentemente classificata **tra le cinque ‘European Best Destinations’:** è la prima volta che una città belga raggiunge questo traguardo. Un’affermazione che deve, oltre alla ricchezza culturale, all’ottima qualità della vita e alla sua particolare attenzione allo sviluppo sostenibile. Non ultimo, la città è stata votata anche come **migliore destinazione** ‘**Open-Minded’**, per la sua tolleranza e inclusività.

È questo l’habitat in cui una delle più forti tradizioni locali si sposa con il dna innovativo del territorio: la cultura della birra belga. Non solo per i birrifici di fama mondiale che a Lovanio hanno radici, ma perché la primavera ogni anno mette qui in calendario alcuni dei **festival dedicati alla birra** più importanti del Belgio ed offre ad appassionati ed esperti di birra la possibilità di **conoscere da vicino i segreti della produzione e della degustazione** della bevanda che in Belgio è una vera cultura, tanto da essere stata riconosciuta ‘**patrimonio immateriale dell’umanità**’ dall’Unesco. Tour in bici tematici, degustazioni e visite ai birrifici storici come **De Kroon, Domus, Stella Artois e Hof Ten Dormaal** completano l’esperienza di un viaggio a Lovanio in questa stagione.

**Zythos Beer Festival, 23-24 aprile 2022**

Lo *Zythos Bierfestival* è il luogo per antonomasia dove comprendere perché i Belgi sono considerati i migliori mastri birrai del mondo. Qui, sotto un unico tetto, è possibile incontrare **oltre 100 produttori artigianali di birra belga** e assaggiarne **più di 500 tipi diversi**. Un evento imperdibile non soltanto per gli appassionati ma anche per tutti i viaggiatori che vogliono scoprire da vicino la cultura birraria belga. Lo *Zythos* si svolge presso il **Brabanthal**, collegato con la stazione ferroviaria di Lovanio da shuttle bus gratuiti.

[www.zbf.be](https://www.zbf.be/visitors/)

**Leuven Innovation Beer Festival, 21-22 maggio 2022**

Artigianalità, cultura della birra e innovazione sono le parole chiave del *Leuven Innovation Beer Festival***:** **un tuffo nel futuro della birra** con itinerari a tema, workshop e degustazioni. Sedici birrifici artigianali da tutto il mondo arrivano a Lovanio per presentare le loro **birre originali e rivoluzionarie**: dalle ricette agli ingredienti, dalle tecniche usate per la produzione al packaging. Ad ospitare questo fine settimana all’insegna dell’innovazione sarà in questa edizione il **velodromo di Lovanio**.

[www.leuveninnovationbeerfestival.com](http://www.leuveninnovationbeerfestival.com/)

**A due passi da Lovanio: il Pajottenland e il Toer de Geuze - 29, 30 aprile e 1 magggio**

Nel Brabante Fiammingo, di cui Lovanio è capoluogo, il **Pajottenland** è un'area di campagna incredibilmente interessante: i paesaggi sono quelli dei quadri di Bruegel, le soste sorprendenti come al castello di Gaasbeek o dissetanti come in uno dei tanti birrifici che producono la **birra geuze**, tipica della zona.   
Proprio la geuze è protagonista di uno dei momenti più attesi all’insegna della produzione, della degustazione e della condivisione dell’arte brassicola: il ***Toer de Geuze*.**

L’evento biennale organizzato da **HORAL** (il Consorzio per le Birre Lambic Artigianali) accende i riflettori sulle birre **lambic** uniche nel loro generee svela i segreti di produttori del calibro di **Boon, De Oude Cam, De Troch, Hanssens, Lambiek Fabriek, Lindemans, Mort Subite, Oud Beersel, Tilquin e Timmermans.**

Quest’anno l’appuntamento con il *Toer de Geuze* nella sua tradizionale formula è previsto per il 30 aprile e 1° maggio. In queste date il Pajoettenland apre le porte dei suoi principali produttori di birra, accogliendo appassionati da tutto il mondo, ansiosi di sorseggiare lambic direttamente nei luoghi in cui nascono, di curiosare nel birrificio, fare due chiacchiere con il mastro birraio e vivere un’esperienza autentica.

La **novità del 2022** è ***The Lambic Round Table* del 29 aprile**: alla vigilia dell’evento in presenza, alcuni nomi importanti del mondo brassicolo delle Fiandre si riuniranno per **una tavola rotonda**, **in collegamento da un evocativo birrificio della regione**. Degustando produzioni di Oude Geuze, dibatteranno i più vari aspetti legati alla cultura e alla produzione di queste birre uniche al mondo. Il tutto è **trasmesso in live-streaming**, così da raggiungere gli appassionati di lambic ovunque si trovino.

[www.toerdegeuze.be](http://www.toerdegeuze.be)

**Per saperne di più: il lambic**

Pochi stili di birra al mondo sono così riveriti dalla comunità internazionale della birra come il lambic e l'oude geuze. Queste birre uniche possono essere prodotte **solo nel Pajottenland e nella Valle di Senne**, zona rurale nelle Fiandre, a ovest di Bruxelles. In questa regione, i birrifici di lambic e i miscelatori di geuze mantengono viva la tradizione secolare delle **birre a fermentazione spontanea**. Il lambic è una birra di frumento piatta, che fermenta senza alcuna aggiunta di lievito. La microflora presente nell'aria e nelle botti inocula il mosto e avvia un lungo processo di fermentazione. Tradizionalmente i lambic di diverse stagionature (in media almeno un anno e il più vecchio di almeno 3) vengono miscelati e poi rifermentati in bottiglia per ottenere birre **oude geuze** frizzanti. Lambic e oude geuze sono birre complesse, che replicano proprietà gustative simili a quelle del vino, con sorprendenti note rinfrescanti e fruttate.

Per saperne di più sulla birra nelle Fiandre e per l’elenco completo dei festival: [www.visitflanders.com/it](https://www.visitflanders.com/it/temi/dalle-fiandre-con-gusto/i-mastri-birrai-del-belgio/index.jsp?country=it_IT)

Per saperne di più su Lovanio: [www.visitleuven.be/en](https://www.visitleuven.be/en)

Foto in alta risoluzione a [questo link wetransfer](https://we.tl/t-LBvinIz2Pu) (scadenza 13/04)

Irene Ghezzi

Responsabile Stampa

M +39 340 355 94 61

irene.ghezzi@visitflanders.com