VISIT**FLANDERS**, 07 aprile 2022

**Toer de Geuze 2022 & The Lambic Rounde Table**

**L’appuntamento per gli appassionati di birra lambic è doppio in questa nuova edizione del Toer de Geuze: la tradizionale formula dei birrifici aperti al pubblico, il 30 aprile e 1° maggio, viene preceduta da una tavola rotonda virtuale, trasmessa in diretta streaming la sera del 29 aprile.**

**Inoltre, per la prima volta, pub e locali in ogni angolo del mondo diventano protagonisti.**

I birrifici artigianali sono i protagonisti assoluti di ogni esperienza autentica di degustazione di birra belga nelle Fiandre. Tra i momenti più attesi all’insegna della produzione, della degustazione e della condivisione dell’arte brassicola si annovera il **Toer de Geuze.** L’evento organizzato da **HORAL** (acronimo di De Hoge Raad voor Ambachtelijke Lambiekbieren, ovvero il Consorzio per le Birre Lambic Artigianali) accende i riflettori sulle birre **lambic** della **campagna del Pajottenland e della Valle della Senne** – uniche nel loro genere **-** e 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.**

**Toer de Geuze, la formula tradizionale dal 1997**

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.

**The Lambic Round Table**

Per chi non può concedersi un fine settimana nelle Fiandre, il **29 aprile alle 20**, alla vigilia dell’evento in presenza, è stato ideato un concept digitale tutto nuovo: **The Lambic Round Table**.

Il nome ne svela già la formula: in collegamento da un evocativo birrificio della regione, attorno a un tavolo si riuniscono esperti di birra che conversano tra loro degustando produzioni di Oude Geuze, tra cui la Megablend 2022, dibattendo vari aspetti legati alla cultura e alla produzione di queste birre uniche al mondo. Il dibattito è moderato dallo scrittore ed esperto del tema Breandan Kearney (Belgian Smaak). Il tutto è trasmesso in **live-streaming,** così da raggiungere gli appassionati di lambic ovunque si trovino.

**Il Toer de Gueze invita i pub internazionali a partecipare dal proprio locale**

Ma la vera **novità** del Toer de Guese 2022 è il **coinvolgimento di locali e birrifici internazionali**.

The Lambic Round Table*,* infatti, offre la possibilità a proprietari e gestori di pub in ogni angolo del mondo di trasmettere in diretta l’evento dal proprio locale come “host” ufficiale e di partecipare attivamente alla tavola rotonda, ponendo una domanda agli esperti durante la diretta.   
L’occasione è ottima per organizzare una serata con i propri clienti all’insegna della birra lambic.

Per diventare host ufficiali, basta verificare che il proprio locale risponda ad alcuni semplici requisiti ed iscriversi attraverso l’apposito [link](https://toerdegeuze.be/host-an-event/).

**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 informazioni sul Toer de Geuze, per seguire la diretta o iscrivere il proprio locale a ‘*The Lambic Round Table’:*** [www.toerdegeuze.be](http://www.toerdegeuze.be)  
**Per saperne di più sulla birra nelle Fiandre e per l’elenco completo dei festival:**[www.visitflanders.com/it](https://u24680644.ct.sendgrid.net/ls/click?upn=ZlEER2EAQlqSsNjJ1ASUK3pf-2BcS-2FUYfeP6aRK1CG3Jugy9w2ftk6ScH1vvCPCBGPmpnNZfkVaDlu6nvg-2FOLFxAMoOt4N0JBPd2juCrW2G9RLifKpZhXZW7lcXk3SyT-2Ffp1SiuQAEmxkpbsMnfukh8kxa9o-2FDZuI8oi67-2FU2XVFE-3DKOxZ_YDSgmT0mPbRr0YqrPAXOJwWoYI5f4l7x8NLwsezuRZY1AkefYsNoAo2N6E9iRHWJxkcLiZG9tVpv1b8MmeFe92nZWXW8BeVlanDMjU2dG9Yk5P5SXeR0-2FQr17O9da1CDAb980DTz07aGYPLkvpfS3sZBamROzWMbhCNqxnsoih-2FtUAeC3jH2vNx8-2FGb82MY28feXa-2BTI2XinX-2BzLtvfSg6HMsh3k0kHYcUajzR1be-2FQ-3D)

**Foto in alta risoluzione a** [questo link wetransfer](https://we.tl/t-N8MgMVmZ4R)(scadenza 13/4)

#toerdegeuze #belgianbeer #turismofiandre #visitflanders

Irene Ghezzi

Responsabile Stampa

M +39 340 355 94 61

irene.ghezzi@visitflanders.com