



# OH YEAST!

**BEER FEST**

*lieviti e affini*

**BIRRA ARTIGIANALE  
DEGUSTAZIONI E LABORATORI**



24/25/26 Aprile 2020

LA PILA - antico magazzino del riso del XVII sec.  
P.zza Ludovico da Breme, 3 - Sartirana Lomellina (PV)

PROGRAMMA PROVVISORIO

# Oh Yeast – Location

**Oh Yeast! – lieviti e affini** è un nuovo evento dedicato alla birra artigianale e di qualità indirizzato ad un pubblico ampio ed eterogeneo che comprende dagli addetti ai lavori, agli appassionati del settore, ai semplici consumatori finali.

L'evento sarà organizzato all'interno di un contesto affascinante ed elegante quale il complesso de **La Pila di Sartirana** (Pavia), antico magazzino del riso del XVII secolo: una location prestigiosa in un territorio ricco di interesse storico e gastronomico. Negli spazi interni della Pila sono perfettamente conservati reperti di archeologia rurale ed un rarissimo mulino a ruota orizzontale.

Nelle sale espositive trovano spazio anche sorprendenti mostre permanente dedicate a Ken Scott, stilista cult anni 60/70. [www.lapilaeventi.it](http://www.lapilaeventi.it)



# Oh Yeast – Obiettivi

Due i principali obiettivi dell'evento:

- offrire agli addetti ai lavori la possibilità di approfondire l'importanza delle materie prime, in particolare, del lievito, vero protagonista del brassare
- far conoscere da vicino ad un pubblico ampio ed eterogeneo le produzioni di birrifici artigianali italiani selezionati appassionandoli ad un consumo più consapevole

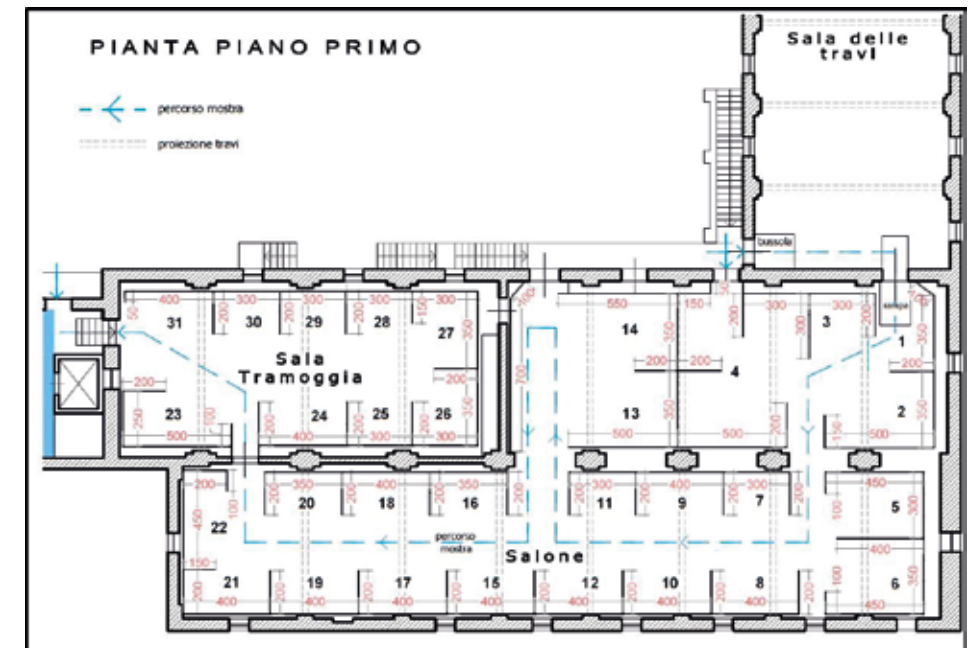
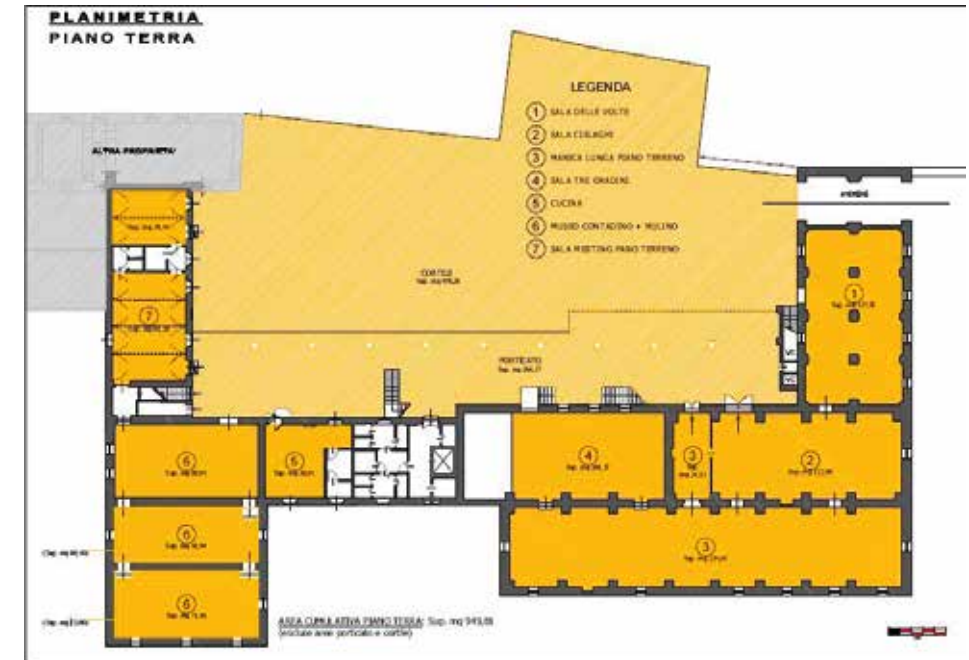
Diverse e intriganti iniziative dedicate al “pairing” metteranno in luce le potenzialità e la versatilità della birra nel creare “ponti” e non barriere. L'evento sarà inoltre occasione di incontro con il mondo dell'arte e del turismo enogastronomico.

## CRAFT BEER & FOOD PAIRING GUIDE

FOOD COMPONENTS	BEER FLAVORS	INTERACTIONS	EXAMPLE DISHES
<b>GRAIN</b>  Farro, Achenis, Wild Rice, Polenta	<b>CLEAN &amp; CRISP</b>  American Amber Lager  Belgian-Style Pilsner	Complementary grain flavors balance hops while remaining light on the palate.	Creamy Risotto
<b>BEANS &amp; LEGUMES</b>  Lentils, Fava, Chickpeas, Green Beans	<b>MALTY &amp; SWEET</b>  English-Style Brown Ale  German-Style Hefeweizen	Food adds richness to the beer while balancing salt and acidity.	Grilled Halibut with Pole Beans
<b>SHELLFISH</b>  Clams, Scallops, Lobster, Crab	<b>FRUITY &amp; SPICY</b>  Belgian-Style Saison  German-Style Hefeweizen	Beer brings out salinity and natural sweetness while cleansing the palate.	Mussels with Garlic, Parsley and Butter
<b>RICH MEATS &amp; ROOT VEGETABLES</b>  Parsnips, Carrots, Beef Sirloin, Lamb	<b>SOUR, TART &amp; FUNKY</b>  American Brett  Belgian-Style Pilsner	Combining these flavors brings out umami and adds earthy notes that rest on the center of the palate.	Grilled Ribeye and Root Vegetables
<b>GAME BIRDS &amp; GRAINS</b>  Duck, Quail, Guinea, Pheasant	<b>HOPPY &amp; BITTER</b>  American Pale Ale  American Brown Ale	Complements roastiness (Maillard reaction) while fat coats to neutralize hop bitterness.	Roasted Quail with Ferretto
<b>FATS</b>  Butter, Olive Oil, Duck/Pork Fat, Ghee	<b>HOPPY &amp; BITTER   DARK &amp; ROASTY</b>  American Black Ale  English-Style Spont Porter	Beer cuts through, balances strong flavors and allows for a complex finish.	Cashew Butter and Red Pepper Jelly on Toast
<b>VEGETABLES (GRILLED)</b>  Carrots, Mild Peppers, Onions, Mushrooms	<b>DARK &amp; ROASTY</b>  High-Style Dry Stout  German-Style Schwarzbier	Brings out umami and balances sweetness and richness.	Green Chili-Stuffed Portobello
<b>CHEESE</b>  Brie (Fruity & Spicy), Gouda (Malty & Sweet), Aged Cheddar (Hoppy & Bitter), Blue (Dark & Roasty), Mozzarella (Clean & Crisp)	<b>VARIES</b>  Belgian-Style Tripel  English-Style Pale Ale	Beer complements the natural flavors and textures while cutting through fat, cleansing the palate.	Brie and Fruit
<b>BRAISED MEATS &amp; CHOCOLATE</b>  Beef Short-Rib, Pork Shoulder, ~50% Cocoa (Malty & Sweet), ~55% Cocoa (Dark & Roasty)	<b>MALTY &amp; SWEET   DARK &amp; ROASTY</b>  German-Style Bock  Baltic-Style Porter	Highlights the roasted character (Maillard reaction).	Milk Chocolate Bread Pudding
<b>PORK</b>  Sausage, Tenderloin, Teriyaki	<b>HOPPY &amp; BITTER   FRUITY &amp; SWEET</b>  Imperial India Pale Ale  Belgian-Style Oudbrun	The intensity of the pork fat stands up to the strong beer characteristics.	Pork Chops and Apple Relish
<b>CREAMY DESSERTS</b>  Cheesecake, Ice Cream, Cioccolato, Mousse, Cakes	<b>VARIES</b>  British-Style Barley Wine  Belgian-Style Fruit Lambic	Balances richness on the palate so the dessert doesn't finish cloyingly.	Butterscotch Mousse with Dark Chocolate

# Oh Yeast – Espositori

- E' prevista la partecipazione di circa **30 produttori selezionati** che porteranno in degustazione e vendita le proprie migliori referenze. Si stima una presenza di oltre **100 birre**.
- L'evento sarà arricchito dalla presenza di produttori di varie specialità gastronomiche, con particolare attenzione ai produttori di tipicità regionali, prodotti DOP e IGP, presidi Slow Food.
- I visitatori potranno inoltre usufruire di un servizio di ristorazione che vedrà protagoniste le tipicità del territorio, coinvolgendo le attività locali nei momenti OFF del festival. Saranno inoltre presenti foodtruck selezionati a soddisfare le diverse esigenze gastronomiche del pubblico.



# Oh Yeast – Attività culturali

Numerosi saranno i momenti dedicati all'approfondimento della cultura brassicola con degustazioni a tema, incontri e presentazioni condotti da esperti e protagonisti della scena italiana.

**Si parlerà di evoluzione degli stili, delle nuove tendenze produttive, delle differenze e del corretto utilizzo dei lieviti per la birra, del miglioramento della produzione per garantire alta qualità.**



# Oh Yeast – Seminari e Laboratori

Si inizia venerdì 24 con un **seminario** dedicato a **mastri birrai** ed “**addetti ai lavori**” ed organizzato in collaborazione con lo sponsor dell’Evento: **Lallemand Brewing**. Si prosegue sabato e domenica con **laboratori\*** incentrati sul concetto di affinità tra ingredienti, cibo e prodotti:

- Lab Maison ... lieviti e cereali fuori dal coro
- Lab sul mondo delle acide... birre inusuali, talvolta tradizionali in altri casi innovative grazie al lavoro di lieviti e batteri
- Lab sul comparto del I.G.A. (Italian Grape Ale) dove orzo ed uva si incontrano con lo “zampino” di differenti lieviti
- Lab HB – incontro sulla produzione casalinga di birra (Homebrewing) – come si sperimenta in casa con i lieviti, i luppoli ed i malti
- Lab Beer Mixology, quando la birra è un ingrediente nei cocktail.... Perché fermarsi alla tonica?
- Lab “In cucina, la birra come ingrediente”
- Lab sul pairing – piatti e birre a confronto in abbinamento con focus sull’incontro con il mondo del riso

Infine un convegno curato da **UnionBirrai**, associazione di riferimento nazionale, che illustrerà le novità sul comparto brassicolo artigianale e un mini corso di avvicinamento alla degustazione a cura di **UBT**.

\* Programmazione non definitiva

# Oh Yeast – Partners e Sponsors

- **Partner Organizzatori**

- A.I.P.E. Associazione Italiana Promozione Eccellenze
- My Personal Beer Corner
- La Pila Eventi



- **Patrocino e supporto organizzativo**

- Provincia di Pavia
- Comune di Sartirana Lomellina
- UnionBirrai
- GalRisorsaLomellina
- Ecomuseo del Paesaggio Lomellino



- **Sponsor**

- Lallemand Brewing

