

## EVENTI

### VENERDI' 8

#### Borgo Medievale Spilamberto

Ore 20,00  
Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

#### Piazza Roma

Ore 20,00  
Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.  
Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

#### Piazza Caduti

Ore 21,30  
**Station to Station** - Il saluto rock and roll al genio di David Bowie. Cinque band ed una DJ. Ognuno con il proprio linguaggio omaggiano il Duca Bianco.  
Progetto a cura di **ED**

#### Piazzale Rangoni

Ore 21,30  
**Me and You** in concerto - Reperorio blues, soul rock pop... insomma per tutti i padiglioni auricolari  
Ore 23,30  
**Nuju** in concerto - Tango rock, tecno pop, sfumature reggae, intervalli ska. Tanta roba ben dosata

#### Via S. Adriano

Ore 21,30  
**Harley Road** in concerto - Cavalcata rock dagli anni 70 ai 90

#### Via S. Giovanni

Ore 21,30  
**See Elle Acoustic Duo** in concerto - Il loro repertorio spazia dal pop al rock, dal soul alla canzone d'autore britannica e statunitense  
Ore 23,30  
**Helldorado** in concerto - Negrita cover band

#### Piazzetta del Torrione

Ore 21,30  
**Smegma** in concerto - Demenziali, goliardici, musicalmente anarchici e multigenere. Se vi piacciono fighi e ben impostati... potete passare la mano  
Ore 23,30  
**Eusebio Martinelli Gipsy Orkestar** in concerto - Folk tzigano, balkan-punk, tanto colore, tanta bravura

### SABATO 9

#### Borgo Medievale Spilamberto

Ore 19,00  
Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

#### Piazza Roma

Ore 20,00  
Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.  
Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

#### Piazza Caduti

Ore 21,30  
**Andrea Buttazzo Blues Band** in concerto - chitarra e voce vecchio blues  
Ore 23,30  
**Bomba Titinka** in concerto - Swing and electro juice. Dub atmosphere and rock'n'roll. Sei elementi ben assortiti per un sound originale, allegro e coinvolgente. Difficile stare fermi con le gambe

#### Piazzale Rangoni

Ore 21,30  
**Tito Blues Band** in concerto - Il repertorio si basa su cover di bluesman come Albert Collins, Freddie King, Lucky Peterson, B.B. King, Keb 'Mo, Robben Ford e altri, con l'aggiunta di brani originali nello stile del sanguigno blues  
Ore 23,30  
**Borrkia Big Band** in concerto - Il rock'n'roll puro dal piglio un po' '50, divertente e divertito, prepotente, ironico, irriverente, sagace

#### Via S. Adriano

Ore 21,30  
**Latin Soul** in concerto - Latin, bossa nova e samba, in lingua spagnola e portoghese... e brani soul (Amy Winehouse, Randy Crawford, Sade...) Ore 23,30  
**Totem and Taboo** in concerto - Giovanissima band di pargoli molto bravi e molto cattivi, un trash metal classico (primi Metallica) con influenze più recenti tipo Gojira e Dark Tranquillity

#### Via S. Giovanni

Ore 21,30  
**Rum & Cherry Soul Band** in concerto - Soul Funk Rock Band  
Ore 23,30  
**Giordano Cestari** in concerto - Pop rock cover band... ma con due musicisti eccezionali

#### Piazzetta del Torrione

Ore 21,30  
**Giorgio Cavalli Blue Trio** in concerto - Dalle radici del country blues al jazz blues di Wes Montgomery, fino ad approdare ai blues di Miles Davis. Un repertorio che unisce, alle composizioni dei grandi maestri, composizioni originali eseguite con la tecnica del finger picking  
Ore 23,30  
**Knives Out** in concerto - brani di Radiohead, Jeff Buckley, P.J. Harvey, Soundgarden, Placebo, The Cult... intensità sonore arricchite da riarrangiamenti di Beatles, Led Zeppelin e Pink Floyd

### DOMENICA 10

#### Via S. Giovanni

Ore 16,00  
UNA TORRE DI BIRRA - 7ª Edizione del Concorso per Homebrewers, a cura dell'associazione "Birra Divin Piacere"

#### Borgo Medievale Spilamberto

Ore 17,00  
Apertura Chioschi Birrari e Gastronomici

#### Piazza Roma

Ore 17,00  
Apertura Banchi di Artigianato Artistico del piccolo mercatino **FATTOAMANO**.  
Selezione di veri artigiani dell'arte e dell'ingegno a cura di Ilaria (El camino del Sol)

#### Piazza Caduti

Ore 21,30  
**Orchestra Sinfonica Giovanile Modenese** in concerto - L'ensemble, diretto da Emanuele Raganato, fa parte del circuito delle orchestre italiane che investono nella formazione di base attraverso "El Sistema" di Abreu, portato in Italia dal M° Abbado. Si tratta di un'orchestra di circa 40 giovani che tramite il progetto "Musica e Società" si è convenzionata con la Fondazione del Teatro Comunale di Modena per avvicinare i giovani alla pratica musicale. Eseguirà musiche della tradizione classica e musiche tratte dalla più recente storia del cinema (Piovani, Morricone...)

#### Piazzale Rangoni

Ore 21,00  
**Cento Misure** in concerto - Dicono di se stessi: "Dai vecchi evergreen agli attuali Pop, Rock e tutto quello che ci piace suonare"  
Ore 23,00  
**Marina Santelli and Kozmic Flowers** in concerto - Voce superba e grandissima chitarra con brani della tradizione soul e blues

#### Via S. Giovanni

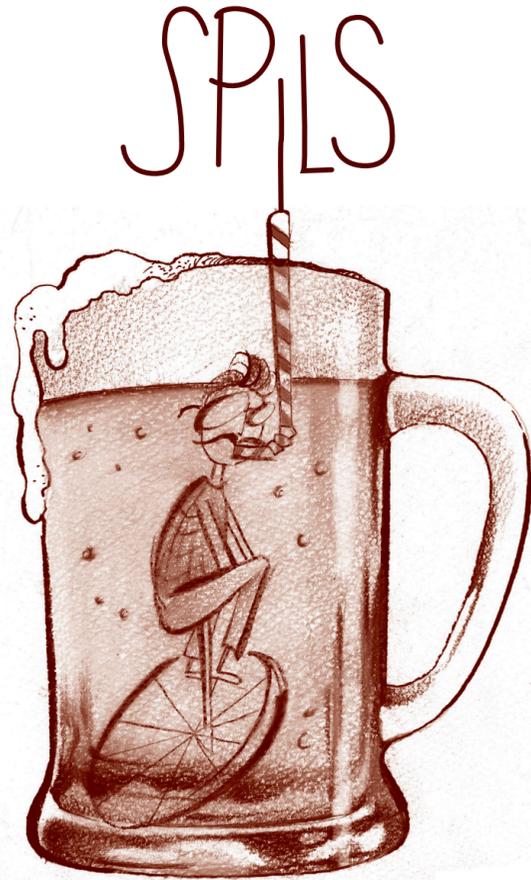
Ore 21,00  
**Giulia Barozzi Trio** in concerto - Un progetto dedicato alla canzone italiana d'autore, che comprende brani recenti di compositori raffinati come Pacifico, Joe Barbieri e Niccolò Fabi, e grandi classici di autori storici quali Franco Battiato, Bruno Lauzi e Luigi Tenco. I brani sono proposti in una veste essenziale e ricca di fascino: solo una chitarra classica e un violoncello ad accompagnare una voce capace di emozionare e di appassionare il pubblico.

#### Via S.Adriano

Ore 21,00  
**Fergus** in concerto - Rock Band progetto di Gianluca Ghirardini (Bandabardana) e amici per un ensemble di puro divertimento sonoro

#### Piazzetta del Torrione

Ore 21,00  
**Andrea Capezuoli e Compagnia** in concerto - Storie, leggende, canzoni, ballate, danze del nord Italia vengono "condite" con suoni, melodie e ritmi provenienti da diverse regioni d'Europa e d'America: dal romanticismo della mazurka francese all'energia travolgente del reel del Québec. Una musica di contaminazione tra folk e jazz  
Ore 22,30  
**Last Junglers Trio** in concerto - brani della tradizione blues, funky e pop in veste acustica e completamente rivisitata



Birra vincitrice del concorso  
"Una Torre di Birra 2015"  
su ricetta del gruppo di amici  
homebrewers Andrea Graziosi,  
Giuseppe Morrone e Stefano Pifferi.

Una grande pils  
che abbiamo chiamato SPILS.

Prodotta dal Birrifico Argo  
di Lemignano di Collecchio (PR).

8.9.10 LUGLIO 2016

SPILS  
NALA  
MBERTO



LUNGO APERITIVO ALLA SPINA  
SPILAMBERTO BORGO MEDIEVALE

BIRRE, GASTRONOMIE ED EVENTI



[www.spilamberto.it](http://www.spilamberto.it)  
programma completo, info e anteprime sul sito e su  
FACEBOOK > SPILALAMBERTO

## CIBI E LIBAGIONI

Nel borgo Medievale di Spilamberto verranno distribuiti, in modo più o meno alternato, chioschi gastronomici e chioschi birrari... Andremo a riempire lo spazio che dal Torrione porta fino a Rocca Rangoni, la prima parte delle vie S. Giovanni e S. Adriano, e da quest'anno, per la prima volta, Piazza Caduti. Con gli anni siamo arrivati a selezionare un gruppo di street beer e street food davvero fuori dal comune... che ora andremo a presentare.



## BEER

### ARGO

Nuova realtà del panorama birrario italiano e seconda volta a Spinalamberto.

Stefano Di Stefano, il birraio, dopo essersi avvicinato alla birra come homebrewer ha avuto la possibilità di lavorare per due fra i più importanti birrifici d'Italia. Un anno al Birrificio Italiano e 7 anni al Birrificio Lambrate, ha inoltre svolto degli stage presso due dei migliori birrifici USA: Left Hand di Eric Wallace e Bell’s di John Mallett. Secondo classificato: Birraio dell'anno 2009 “Concorso Fermento Birra”.

Nel 2015 la birra “Terzo Tempo” di Argo si è classificata prima al premio Birra dell'Anno 2015 (Unionbirrai) nella categoria: chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico. Porterà per questa edizione la birra vincitrice di “Una Torre di Birra 2015” su ricetta del gruppo di amici homebrewers Andrea Graziosi, Giuseppe Morrone e Stefano Pifferi. Una pils classica che abbiamo chiamato SPILS.



### LAMBRATE

Aperto a Milano nel 1996... arriveranno giù ancora ebbri per tutti i festeggiamenti che hanno messo in moto per il loro fantastico ventennio di attività.

Fabio Brocca cura la produzione birraria e a gennaio scorso gli è stato conferito il premio prestigioso di “Birraio dell'anno 2015”.

Fare l'elenco delle affermazioni ottenute dalle birre “Lambrate” nei più importanti concorsi nazionali è cosa che richiederebbe troppo spazio. Punto indiscusso di riferimento per l'intero panorama birrario italiano. E punto indiscusso di riferimento per gli amici di Spinalamberto.



Birraio Italiano - Birraio Italiano - Birraio Italiano

### STATALENOVE

Il birraio e titolare del Microbirrificio Filippo Bitelli, a proposito della birra artigianale dice una cosa che sottoscriviamo in pieno: “La birra artigianale non è la birra strana o aromatizzata all'eccesso che tutti pensano, è semplicemente birra buona”, spiega Filippo. “È una birra di qualità, che a mio parere non si distingue tanto per essere non pastorizzata o filtrata, quanto dalla data indicata dal produttore per il suo consumo, che significa: freschezza”. È questa la filosofia di produzione, dalla quale derivano sempre birre molto bilanciate, mai sfacciate, con grande considerazione per la bevibilità e digeribilità... filosofia che ha portato le birre di Filippo a svariati riconoscimenti in ambito nazionale.

Quest'anno a Spinalamberto, dopo il successo dell'anno scorso, riproporrà “La Tipa”, la birra vincitrice di “Una Torre di Birra 2014”, con ricetta dell'homebrewer Alessio Pellegrino... prodotta proprio per l'occasione. Grazie Filippo.



### TOCCALMATTO

Apri i battenti nel 2008 e si afferma in modo rapidissimo come birra di culto grazie al “carattere” forte delle proprie birre... Che si tratti di Stili Classici o Birre Innovative, tradizioni belghe o americane, su tutto il marchio Toccalmatto, ossia... il “carattere” di Bruno Carilli, birraio mai sazio di nuove tecniche, nuovi ingredienti e nuove collaborazioni con i colleghi di tutto il mondo. Il nome Toccalmatto, oggi, è ospite fisso nelle tap list dei migliori locali del mondo, premiato e apprezzato in nazioni dalla cultura birraria secolare come Belgio, Inghilterra e Germania, sempre presente nei più prestigiosi festival internazionali... e amico di Spinalamberto fin dalla prima edizione. Sempre Benvenuto.



### ITALIANO

Agostino Arioli apre nel 1996 il Birrificio Italiano e può essere considerato uno dei principali artefici dell'affermazione della birra artigianale in Italia e della birra artigianale italiana nel mondo.

Anche lui nel gruppo dei primi fondatori di Unionbirrai. Le sue birre sono rispettose della tradizione... ma non troppo... ogni elemento del miscuglio viene rivisto, di nuovo soppesato, estremamente bilanciato... il risultato è sempre una birra classica e innovativa allo stesso tempo, dove l'innovazione mantiene l'eleganza, la raffinatezza e la semplicità della tradizione, dove niente viene rimosso ma tutto è reinventato, perfezionato, equilibrato. Le sue birre sono vendute in tutto il mondo. Medaglia d'oro al World Beer Cup del 2010 e numerosissimi riconoscimenti nazionali e internazionali.

Spinalamberto si toglie il cappello e ringrazia Birrificio Italiano per avere accettato l'invito il terzo anno di seguito.

### DEL DUCATO

Birrificio “giovane”, apre appena nel 2007 in un piccolo paesino della collina parmense, precisamente a Roncole Verdi di Busseto... in poco tempo le birre vengono esportate anche all'estero e cominciano ad arrivare le prime gratificazioni fuori confine, novità per un birrificio italiano, come il premio all'European Beer Star con la Verdi Imperial Stout, o i riconoscimenti ottenuti con la New Morning, prima inserita tra le migliori 25 birre al mondo dall'autorevole rivista statunitense, poi premiata con la medaglia d'argento allo Stockholm Beer & Whisky Festival 2009... nel 2010 medaglia d'argento al World Beer Cup con la loro “Via Emilia”... l'anno dopo all'European Beer Star, tra ori, argenti e bronzi le medaglie saranno addirittura sette... ci fermiamo qui. Onorati di averli con noi per il terzo anno di seguito.



### EMILIANO

Emiliano Govoni, per tutti Mimmo, socio fondatore e birraio del birrificio, comincia la sua esperienza, come molti, attraverso la sperimentazione di ricette come homebrewer... Le prime produzioni del Birrificio Emiliano, infatti, sono ottenute affinando ricette casalinghe, provate in pentola, presso altri birrifici, tra cui quelli di enorme pregio come Bi-Du e Birrificio Lambrate di Milano.

Successivamente, all'inizio 2009 nasce l'idea e il progetto del Birrificio. Si parte quindi con piccole produzioni, poi in pochi mesi, visto il successo, si fa uno sforzo e si compra un impianto da 1200 litri, che è l'impianto attuale. Il Birrificio Emiliano è a Spinalamberto dalla prima edizione... alla quale partecipò tra mille problemi... aveva infatti aperto i battenti da pochi mesi. Non era sicuro di avere abbastanza birra per fare l'evento, ma non volle mancare. E ancora gliene siamo grati.

Non perdetevi almeno un assaggio della sua famosa “Tropicale”, menzionata come “Grande Birra” dalla guida Slowfood “birre d'Italia”.



### ALEGHE

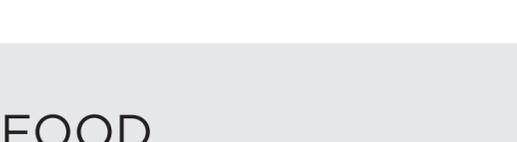
Il Birrificio Aleghe è situato a Coazze , ridente cittadina della Valsangone posta ad un'altitudine di 800 metri. La ricchezza di Coazze e il motivo per cui andare a posizionare un birrificio in un luogo così impervio, è la disponibilità di una leggerissima acqua sorgiva che rende la birra Aleghe unica nel suo genere, con uno splendido carattere beverino e una grande digeribilità. Tutte le birre sono rifermentate in bottiglia e subiscono una lunga maturazione a freddo... vengono prodotte con materie prime di grande qualità. I cittadini di Spilamberto conoscono, in particolare, e apprezzano da tempo la loro grande “Pils”, distribuita in collaborazione con Spinalamberto a marchio “4ARIE”.

Nel 2014 vincono il premio “Birra dell'Anno” nella categoria birra di castagne con la loro “La Brusatà”... medaglia d'oro anche nel 2016... ovviamente castagne di Coazze.



### DADA

Hanno saltato l'appuntamento con Spinalamberto per un paio di anni, ma questa edizione segna il loro gradito ritorno. Dada, il nome che si sono dati, è preso dall'avanguardia artistica degli anni '20, un movimento che, con il suo spirito sarcastico, stravagante e a volte irrispettoso, si prefiggeva di fare arte con l'obbiettivo di rivoluzionare culturalmente il loro mondo contemporaneo. Così i nostri amici birrai parlando del loro progetto: “Noi vogliamo ricreare un modo di fare, vendere e degustare birra più sano, sobrio e meno convenzionale. Noi siamo Dada a modo nostro e non facciamo solo birra, facciamo Arte Birraria Moderna”.



## FOOD

### OSTERIA DEL 32

Giovane locale molto attivo e intraprendente, gestito da Davide Casarini con mamma Rosanna e papà Giorgio ai fornelli.

Partecipano a Spinalamberto sin dalla prima edizione, presentando in versione street una delle loro specialità storiche, ossia: il fritto in molte delle sue accezioni, dal fritto all'italiana, al pollo fritto... per culminare con l'accezione emiliana del termine: il gnocco fritto... fatto da loro davvero in modo insuperabile.

Preparazione e cotture sono eseguite a vista, per una qualità che merita di essere provata.



### PIZZERIA PICCOLA

### PIEDIGROTTA

Pizzeria celebre di Reggio Emilia gestita da Giovanni Mandara, sostenitore della filosofia della “lunghissima” lievitazione, un vero maestro nel suo genere, per una pizza da godere fino all'ultima crosta. Giovanni sostiene di essere pronto, nella sua versione “Pizzaiuolo on the Road”, a sfornare 400 pizze a sera, ovunque... mettiamolo alla prova. Lo troverete in Corso Umberto I. Benvenuto a Spinalamberto.



### ALLO ROSA

Diamo il benvenuto ad una nuova ospite di Spinalamberto, propone un piatto della tradizione emiliana... fatto a mano e con ingredienti tutti a chilometro zero... proposto nella versione burro e salvia o ragù. Promette di non farsi dimenticare facilmente.

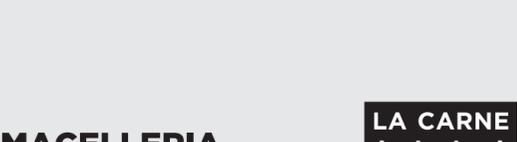
### FANTASIE GOLOSE

Proprietario e gestore della rosticceria, da trent'anni sui fornelli, chef riconosciuto e maestro di cucina, consulente di diverse industrie alimentari, Germano Orienti anche quest'anno presterà il suo fianco per la tigelleria di Spinalamberto, in collaborazione con l'Associazione Genitori e Amici del Fabriani, alla quale andranno i proventi. Ci presenterà un nostro piatto celebre: La Crescentina nella Tigella, come tradizione vuole, con salumi, formaggi e tutti gli accessori immaginabili. Un progetto che ha visto la luce per il primo anno nel 2014 riportando un grande successo e che dunque merita di crescere.

## IL PANINO AL METRO

Storica paninoteca gestita da Matteo Cavilli, che da qualche anno ha rilevato la gestione del locale di famiglia e che sta progressivamente sviluppando e rinnovando il tesoro ricevuto in dote, con ingredienti sempre più scelti e oculati, in risposta ad una domanda di mercato che, se da una parte ama la tradizione, dall'altra non resiste alla novità, e domanda che soprattutto si fa sempre più esigente in termini di genuinità.

Naturalmente porterà a Spinalamberto il suo panino al metro. Ci mancherebbe!



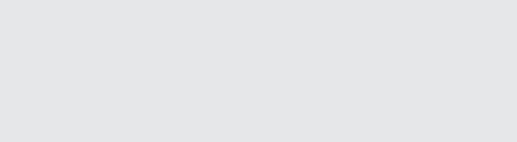
## MACELLERIA LAREGOLA

Di Lucchi Emore e soci, un'istituzione assoluta in termini di carni di qualità. Una gestione quarantennale, appassionata, intelligente e di gusto. Se volete il crudo migliore andate qui. Se volete il filetto migliore pure. Se non sapete cosa mangiare e non siete vegetariani guardate la sua vetrina. Tutto ciò che vi sembrerà così bello e attraente manterrà ogni promessa fatta ai vostri occhi. E a volte vi stupirà in meglio.

Avere questi ragazzi che si occuperanno della griglia per Spinalamberto ci riempie di gioia e orgoglio, certi che daremo agli ospiti della manifestazione davvero il meglio sulla piazza.

Benvenuti e grazie di esserci.

Per voi piazza d'onore davanti a Rocca Rangoni.



### BAR NAZIONALE L'HAMBURGER

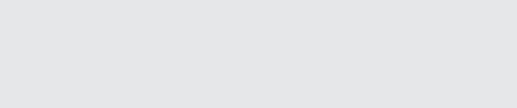
In fondo a Corso Umberto, sulla destra, prima di girare in via S.Adriano, incontriamo il dehors del Bar Nazionale. A rigore dunque non un chiosco ma pur sempre una storica paninoteca che con gli anni si è specializzata sugli hamburger e che, se siete amanti del genere, non dovete perdervi.

Pane al sesamo di giornata cotto dal forno a fianco, hamburger di ottima qualità e ricette, che pur restando veri e propri american burger, fanno il verso alla cultura locale con inserimenti di Mortadella (Hamburger Bologna), Salame Milano (Hamburger Milano) e soprattutto l'Hamberto, l'hamburger dedicato a Spilamberto, con scaglie di Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Come dire... per Spinalamberto.... il locale nel posto giusto, al momento giusto.

### FANTASIE GOLOSE LA TIGELLA

Proprietario e gestore della rosticceria, da trent'anni sui fornelli, chef riconosciuto e maestro di cucina, consulente di diverse industrie alimentari, Germano Orienti anche quest'anno presterà il suo fianco per la tigelleria di Spinalamberto, in collaborazione con l'Associazione Genitori e Amici del Fabriani, alla quale andranno i proventi. Ci presenterà un nostro piatto celebre: La Crescentina nella Tigella, come tradizione vuole, con salumi, formaggi e tutti gli accessori immaginabili. Un progetto che ha visto la luce per il primo anno nel 2014 riportando un grande successo e che dunque merita di crescere.

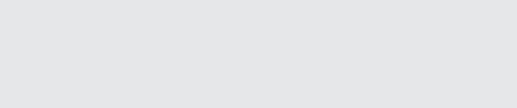


## TRATTORIA LA TANA DEI TASSI

Un locale molto ben curato, bei piatti e raffinata carta di vini locali, gestito da Marco e Luca Tassi con la passione di chi ama il buon cibo e il buon bere.

Solo paste fatte in casa, solo dolci fatti in casa, carni, salumi e formaggi scelti, verdure fresche, bottiglie superalcoliche rare e importanti, qualcuno che te ne sa parlare... Fanno parte del gruppo storico di Spinalamberto, quelli che ci crederettero dalla prima edizione.

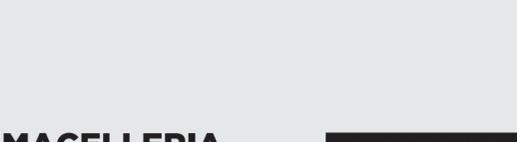
Avranno il chiosco in Via S. Giovanni, non distanti dalla trattoria, con lo stinco di maiale al forno... e patate. Un classico intramontabile che non può mancare ad una manifestazione birraria che si rispetti... e loro lo stinco lo sanno fare.



### LO ZUCCHERO

### FILATO

Salendo via S. Adriano troviamo la pasticceria “Lo Zucchero Filato”, che, per l'occasione, attrezzerà un chiosco per la produzione di borlenghi, un altro Made in Modena di prima grandezza da non far mancare alla manifestazione, e che i ragazzi di “Lo Zucchero” si sono preoccupati di garantire. Si tratterà di un borlengo un po' particolare... per così dire “al metro”, pur conservando il classico condimento interno consistente in un velo di lardo cosparso di buon Parmigiano Reggiano.



## MACELLERIA ESSALAM

Non ci faremo mancare una nota di cucina etnica. Da sempre Mohammed Mastari, gestore della macelleria durante Spinalamberto, esce dal negozio, piazza il suo chiosco in piazza Roma e comincia a cuocere il kebab, sempre molto apprezzato e lodato. Quest'anno dice che in molti gli hanno chiesto di preparare anche il cous cous... perché no... confidiamo sul sul fatto che uscirà buonissimo.

### IL KEBAB E

### IL COUS COUS