

Polo della ristorazione

13a edizione per la **Gerundium Fest**

Birra a fiumi



In basso, foto di gruppo alla festa. Da sinistra: Gianalberto Salvatori, Lorenzo Cassani, Leonardo Remonti, Mircea Stancioiu area manager dell'azienda distributiva Anesa, Paolo Stopelli area manager Forst, Christian Pichler contitolare della ditta Da Franziska, Alberto Cavagnera area manager Anesa, Enrico Buttironi amministratore delegato Anesa.

Con un grande successo di pubblico, più di 130mila partecipanti, si è chiusa la festa della birra di Casirate d'Adda (Bg).



di Lorenzo Viganò

Il numero 13, si dice, porti fortuna. La Gerundium Fest, al suo 13° appuntamento in questo 2011, appunto, ha chiuso in bellezza il 12 settembre i battenti. Iniziata il 18 agosto, questa manifestazione birraria così particolare, che si svolge a Casirate d'Adda in provincia di Bergamo, si riconferma polo della ristorazione estiva per tutto il circondario, ormai entrata nelle preferenze di un sempre più folto pubblico.

Oltre 130.000 persone

Durante il periodo di apertura, sono sfilate sotto l'imponente struttura a tendone, che presenta la particolarità di

essere stabilmente montata, oltre 130 mila persone, che hanno onorato sia la gastronomia self service, sia la pizzeria, sia il ristorante.

Con l'esperta gestione delle cucine mobili della ditta tirolese 'Da Franziska', specializzata nell'allestimento delle feste birrarie, tutto, alla Gerundium Fest, funziona senza intoppi: una grande organizzazione, necessaria quando i numeri dei coperti serviti sono a sei cifre. Uno staff che arriva alle 150 persone, garantisce l'efficienza del servizio in sala, anche nelle situazioni 'di punta'.

Le novità di quest'anno sono state il banco della pasticceria austriaca, che ha reso indipendente l'ordinazione dei dolci, e una migliore organizzazione degli spazi esterni: un bar con tavolini all'aperto per godersi il fresco della sera, comodamente seduti, e una circolazione degli avventori resa più fluida anche nei momenti di maggior affollamento. Tra i plus della Gerundium Fest, l'istituzione di un bus navetta per riaccompagnare i clienti, gratuito se limitato a un raggio di 20 chilometri.

Specialità brassicole

Per la spillatura della birra, la ditta Anesa ha messo a punto un impianto speciale, che può erogare in continuità la bevanda, sempre alla giusta temperatu-



I tre organizzatori brindano al successo della Gerundium Fest 2011. Da sinistra, Giovanni Salvatori, Lorenzo Cassani e Leonardo Remonti.

ra, impiegando solo 7 secondi per riempire il boccale da litro: tutto ciò grazie a un sistema di valvole molto perfezionato, e alle linee di spillatura accorciate e ottimizzate.

Le specialità brassicole offerte in caraffe da litro sono state Forst chiara cruda, Edelweiss chiara di frumento, Schlossgold chiara analcolica. Quest'ultima

ha fatto registrare un aumento considerevole dei consumi, fenomeno significativo e, sembra, circoscritto a questo particolare tipo di evento birrario.

Perché? Perché quando si brinda ai tavoli con i grandi boccali, anche chi non consuma alcol, desidera comunque festeggiare con la birra, in questo caso analcolica. In totale, comunque, i volumi spillati quest'anno sono risultati in linea con quelli dello scorso 2010. Il successo della Gerundium Fest prosegue, quindi, sostenuto dalla capacità degli organizzatori e dal gradimento delle birre proposte.

