

# Otwarcie sezonu piwowarskiego na Warmii!

**Powiat Olsztyński i Muzeum Warmii i Mazur we współpracy z Browarem Kormoran zapraszają na otwarcie sezonu piwowarskiego na Warmii, które rozpocznie się w piątek 20 września o godz. 13.30 na dziedzińcu olsztyńskiego zamku. W programie m.in. warzenie warmińskiego piwa Rosanke, powołanie do życia grupy badawczej do spraw odtworzenie pierwotnego piwa warmińskich chłopów, degustacje i dyskusja otwarta na temat potencjału piwowarstwa rzemieślniczego i żywności regionalnej. Zapraszamy!**



Otwarcie sezonu warzenia piwa na Warmii odbędzie się zaledwie jeden dzień przed rozpoczęciem największego święta piwa na świecie, czyli bawarskiego Oktoberfest.

- Wrześniowa data browarniczej imprezy na olsztyńskim zamku jest nieprzypadkowa – podkreśla Paweł Błażewicz, piwowar i muzealnik z Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie. – Koniec września to tradycyjny początek sezonu warzenia piwa. Pierwszy dzień sezonu pracy piwowarów przypada co prawda na świętego Michała 29 września, my jednak startujemy tydzień wcześniej, bo chcemy wykorzystać obecność na Warmii i w Olsztynie Wojciecha Solipiwo, piwowara z Dolnego Śląska, którego warmińskie piwo Rosanke zdobyło tytuł Grand Championa w czasie niedawnego Warmińskiego Konkursu Piv Domowych.

## **Idea ma żyć cały rok**

W związku z wizytą na Warmii zwycięzcy WKPD o godz. 13.30 na dziedzińcu olsztyńskiego zamku rozpocznie się warzenie 100 litrów zwycięskiego piwa warmińskiego Rosanke, które pokonało 70 innych piw z całej Polski.

- Cieszę się, że będę mógł uczestniczyć w tak zacnym wydarzeniu – mówi Wojciech Solipiwo z Wrocławia. Pomysłodawcą wydarzenia na zamku jest Starostwo Powiatowe w Olsztynie, które od ubiegłego roku przypomina silne związki Warmii z browarnictwem w czasie Warmińskiego Festiwalu Dziedzictwa Browarniczego w Olsztynie, Biskupcu i Braniewie.

- Chcemy żeby idea warmińskiego browarnictwa żyła cały rok, a nie tylko z okazji imprez festiwalowych latem – mówi Mariusz Kwas, dyrektor promocji olsztyńskiego starostwa. – Piwowarstwo na Warmii powoli się odradza, mamy znakomitych piwowarów domowych, którzy zdobywają nagrody na najważniejszych imprezach browarniczych. Spotkanie na zamku będzie świetną okazją, żeby się spotkać i porozmawiać.



### Potencjał małych browarów

Wspólne warzenia warmińskiego Rosanke to nie jedyna atrakcja piątkowego wydarzenia. Z inicjatywy Muzeum Warmii i Mazur, Browaru Kormoran i Polskiego Stowarzyszenia Piwowarów Domowych do życia powołana zostanie grupa badawcza do spraw odtworzenia pierwotnego piwa Rosanke, które latem w czasie żniw spożywali w przeszłości warmińscy chłopi. W grupie znajdzie się miejsce dla historyków, naukowców i piwowarów, którzy w poszukiwaniu dawnego piwa na Warmii przewertują wszelkie dostępne źródła historyczne, wykonają próby źródłowe i wykorzystają dawne techniki warzenia.

- Wszystko po to aby uzyskać piwo najbliższe pierwowzorowi warmińskiego piwa - mówi Paweł Błażewicz. - Będziemy sami słodować jęczmień, a później suszyć sład wykorzystując ogień i dym ogniska.

Od godz. 14 w zamkowej piwnicy (wejście z dziedzińca) została zaplanowana otwarta dyskusja na temat dużego potencjału piwowarstwa rzemieślniczego, a także utrudnień proceduralnych, jakie na swojej drodze napotykają osoby, które chcą zakładać minibrowary. Podobne trudności mają też wytwórcy i producenci żywności regionalnej.

- Małe, lokalne browary zlokalizowane na wsiach mogłyby być kolejnymi atrakcjami turystycznymi Warmii i Mazur, jednak różne przepisy utrudniają im rozwinięcie skrzydeł - mówi Mariusz Kwas.

W czasie wydarzenia na zamku nie zabraknie też degustacji piw domowych i regionalnych.

Drukuj