

## Informacja prasowa

12. edycja Warszawskiego Festiwalu Piwa – najważniejszej imprezy dedykowanej miłośnikom piw rzemieślniczego – odbędzie się 26-28 marca, na Stadionie Legii Warszawa, w krytej strefie VIP.

Jak było na 11 festiwalu? Zobacz: <https://www.youtube.com/watch?v=L6RQIWnoUg>



WARSZAWSKI  
FESTIWAL PIWA

**Małe, lokalne, innowacyjne.** Jeszcze przed paroma laty mało kto słyszał o rzemieślniczym piwie, dziś dostępne jest w większości knajp w dużych miastach. Powstały setki małych browarów<sup>1</sup> i tysiące nowych piw<sup>2</sup>. Mimo małego udziału w rynku polskie browary kreują trendy wśród klientów i międzynarodowych korporacji<sup>3</sup>. Aż trudno rozeznaczyć się w kolorowej różnorodności barw, stylów i smaków. Dzięki rygorystycznej selekcji na festiwalu możemy zaprezentować najlepszych i najciekawszych producentów, a ranga imprezy i fakt, że na miejsce zjeżdżają się miłośnicy dobrego piwa z Polski i ze świata sprawia, że browary po prostu nie mogą zawieść oczekiwania.

**Jedno doskonałe piwo to niesamowite doznanie, setki to już statystyka.** Ponad 60 browarów, 420 kranów, około 1000 różnych piw, w tym ponad setka premier i beczek przygotowanych specjalnie na festiwal<sup>4</sup>. 17 najlepszych foodtrucków, jakie udało nam się znaleźć w Polsce<sup>5</sup>. Koncerty, gry, szkolenia i degustacje. Spodziewamy się 18-20 tysięcy gości z Polski i z zagranicy. Niesamowitych, przyjaznych, otwartych ludzi (dobre piwo łączy, a nie dzieli).

**Edukujemy, promujemy najlepszych, bawimy się dobrze i bezpiecznie.** Warszawski Festiwal Piwa to niepowtarzalna okazja, aby zapoznać się z aktualnymi modami, które rządzą światem piwa, oraz docenić poziom polskiego piwowarstwa. Wydarzenie dla ciekawych ludzi, którzy



- 1 Piwna mapa Polski [https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ie=UTF8&oe=UTF8&msa=0&mid=1H53727tGMjmaVg\\_8KJO9Mm63JJ8&ll=51.79305862266319%2C21.00095134999923&z=6](https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?ie=UTF8&oe=UTF8&msa=0&mid=1H53727tGMjmaVg_8KJO9Mm63JJ8&ll=51.79305862266319%2C21.00095134999923&z=6)
- 2 W samym 2019 roku premierę miało 2457 piw, to średnio prawie 7 nowych piw dziennie! <http://www.zwrotnica.com.pl/2020/01/piwne-podsumowanie-2019.html>
- 3 Piwa z międzynarodowych korporacji udają lokalne, rzemieślnicze produkty <https://businessinsider.com.pl/finanse/handel/piwa-kraftowe-protest-stowarzyszenia-browarow-rzemieslnicznych/9hz09wg>
- 4 Większość dokładnie opisana w naszym internetowym katalogu <https://katalog.warszawskifestiwalpiwa.pl/>
- 5 O niektórych, tak jak np. Pizza Truck czy Walenty Kania – kuchnia dla odważnych – powstały odcinki lub serie w jędzeniowej telewizji.

chcieliby zobaczyć świat piwa w jego najlepszej odsłonie i zadeklarowanych jego miłośników, którzy polują na najlepsze smaki.

**Jesteśmy niezależni od dużych firm i korporacji.** Na Festiwal zapraszamy tylko małe, polskie browary. To one promują etos piwowara i prezentują piwa, które ciężko znaleźć w sklepach (a duża część w ogóle nie trafia do butelek!). Najlepiej smakuje świeże, nalewane prosto z beczki, przez pracownika browaru lub samego piwowara, który – zgodnie z przyjętą przez nas zasadą – musi być obecny na miejscu. Dzięki temu naturalnie nawiązuje nić porozumienia z festiwalowymi gośćmi, stwarzając okazję do wzajemnego poznania i rozmów. Dobre relacje są dla nas niezwykle ważne. Przy tak wysokim poziomie i zróżnicowanej ofercie każdy znajdzie coś dla siebie.

#### **Festiwal ucząc bawi, bawiąc uczy.**

**Współpracujemy z fundacją Rak'n'Roll**, która do szczęścia potrzebuje procentów, ale innych niż może się wydawać. Fundacja potrzebuje 1% podatku, aby pomagać podopiecznym w przejściu przez raka. O tym, że nie ma Rak'n'Rolla bez procentów, Fundacja przypominać będzie m.in. oferując, na festiwalu, piwo bezalkoholowe KRS 0000 338 803. Nazwa piwa to numer, który należy wpisać w deklaracji podatkowej, gdy chcemy przykazać 1% podatku na Fundację Rak'n'Roll. Planujemy też kolejną aukcję charytatywną (przy poprzedniej edycji zebraliśmy ponad 13 tys. zł!).

**Promujemy Zero Waste**, namawiamy do dbania o naszą planetę. Robimy wszystko, żeby ograniczyć ilość plastikowych kubków, które są zmorą piwnych festiwali (nie mamy też słomek). Można przyjść z własną szklanką, kupić specjalne szkło festiwalowe, albo prostą szklankę Zero Waste, którą sprzedajemy „po kosztach”. Pod koniec dnia zbieramy wszystkie szklanki, wyparzamy je i sprzedajemy raz jeszcze – a cały zysk z tej akcji przeznaczymy na organizacje, które dbają o zwierzęta.

**Na Festiwal zapraszamy ze zwierzakami**, jeśli tylko dobrze czują się w tłumie. Przygotujemy też parę rad od behawiorystów, którzy podpowiedzą, kiedy np. zabieranie psiaka na takie wydarzenie nie jest dobrym pomysłem.

#### **Honorowi goście.**

**Ambasada USA** w ramach projektu „Ambasada od Kuchni” przygotowała stanowisko, na którym amerykańskie browary zaprezentują swoje legendarne piwa, mocno okraszone tamtejszymi odmianami chmielu.

**Kultowe browary z Brukseli: Cantillon, l'Ermitage, En Stomelings, Brasserie de la Senne** stworzą jedno stanowisko, na którym pokażą cztery twarze piwnej rewolucji. Każda odwrócona jest w stronę innej Mekki – Cantillon odtworzył zapomnianą tradycję kwaśnych lambików i jest jednym z najbardziej znanych – i jednocześnie najmniejszych – browarów na całym świecie. l'Ermitage eksperymentuje ze smakiem i twierdzi, że dobra atmosfera jest równie ważna jak samo piwo. En Stomelings udowadnia, że tradycyjne belgijskie piwa mogą być jeszcze smaczniejsze, jeśli tylko za tradycję zabiorą się młodzi ludzie z otwartą głową. Brasserie de la Senne, browar, który rozpoczął swoją działalność na squacie i wyrósł do piwnej potęgi, warzy piwo, które ma oddawać ducha różnorodnej



stolicy Belgii. Założyciele, piwowarzy i graficy związani z browarami będą na miejscu głosić dobrą nowinę.

**Dry & Bitter**, czyli jeden z najlepszych duńskich browarów, w którym od niedawna jako piwowar pracuje nasza polska koleżanka, warzy jedno z najlepszych chmielonych piw w całej Europie. To synonim innowacyjności i mocna konkurencja dla naszych rodzimych producentów. Spróbujemy, kto wyjdzie z tego spotkania zwycięsko.

### **Dla kogo ten festiwal?**

**Zabierz babcię na festiwal piwa!** Festiwal odbywa się z myślą o wszystkich, którzy kochają życie i potrafią docenić unikatowe jedzenie i napoje najwyższej jakości. Jest wizytówką polskiego piwowarstwa i prezentuje wysoką kulturą picia i degustacji skoncentrowanej na smaku. W jej poznawaniu pomagają Piwni Przewodnicy, profesjonalni barmani oraz piwowarzy domowi i rzemieślnicy chętnie dzielą się swoją wiedzą.

**Niezależnie od wieku (choć przeważają ludzie młodzi), warszawiacy przychodzą na Stadion Le-gii po prostu dobrze się bawić; dla wielu doskonale piwo jest tylko tłem.** Każdy może **przeżyć festiwal na własny sposób.** Można wybierać między **darmowymi flipperami, piłkarzykami i wykładami, różnorodnymi szkoleniami, degustacjami i innymi atrakcjami**, których jest równie wiele, jak kolorów i smaków rzemieślniczego piwa. Ponieważ **mamy obsesję na punkcie parowania dobrego piwa z doskonałymi, zróżnicowanymi potrawami, zaprosiliśmy 17 foodtrucków, które również traktują gotowanie jak poważne rzemiosło.** Każde stanowisko z jedzeniem to zaskoczenie – pierożki, bostońskie kanapki, pizza, śledzie, kanapki z wołowiną, rzemieślnicza czekolada, podroby, pizza z pieca węglowego... Jednym słowem potrawy, których nie powstydziliby się najlepsze warszawskie jadłodajnie. Podczas imprezy będzie można też wziąć udział w warsztatach, spotkaniach, prelekcjach i dyskusjach (m.in. gotowanie z piwem, warzenie piwa na scenie, warsztaty sensoryczne). **Tworzymy również Strefę Nowych Browarów**, gdzie prezentujemy najnowsze browary, a podczas samego wydarzenia w całym mieście odbywają się kranoprzejęcia i imprezy dodatkowe.

Pierwszy Warszawski Festiwal Piwa odbył się w 2014 r. Organizujemy go dwa razy do roku – na wiosnę i jesień. Powstał dzięki niesamowitej energii maleńkich browarów rzemieślniczych, zapoczątkowana przez nie rewolucja na zawsze zmieniła polski rynek (choć, naszym zdaniem, to dopiero początek!). Kolejne edycje udowadniają, jak wiele różnych smaków może tkwić w piwie, podczas gdy duże koncerny piwowskie przez lata pokazywały nam ten świat przez dziurkę od klucza.

Nasz festiwal jest niezależny. Nie mamy sponsorów i sami decydujemy o tym, jakie browary i foodtrucki zaprosimy. Są to mali, regionalni wytwórcy, artyści, których praca przesiąknięta jest szczerą pasją. Festiwal odbywa się dzięki niesamowitemu wsparciu społeczności, dla której ważna jest nie cena, ale różnorodność, filozofia i podejście wyróżniające małe, regionalne przedsiębiorstwa.

### Najważniejsze informacje:

**Strona Warszawskiego Festiwalu Piwa:** <https://warszawskifestiwalpiwa.pl/>

**Zdjęcia z poprzednich edycji:** <https://warszawskifestiwalpiwa.pl/zdjecia/>

**Instagram:** @warszawskifestiwalpiwa (<https://www.instagram.com/warszawskifestiwalpiwa/>)

**Logotyp Warszawskiego Festiwalu Piwa:** <https://warszawskifestiwalpiwa.pl/logotyp.zip>

**FB:** <https://fb.com/warszawskifestiwalpiwa/>

**FB Wydarzenie:** <https://www.facebook.com/groups/2526136454100896/>

**Program:** w przygotowaniu, część informacji na <https://warszawskifestiwalpiwa.pl/program/>

**Plakat:** [http://warszawskifestiwalpiwa.pl/wfp12\\_plakat.zip](http://warszawskifestiwalpiwa.pl/wfp12_plakat.zip)

**Kontakt:** [michal@burningears.pl](mailto:michal@burningears.pl)