



Proeverij Nederlandse Ark-bieren tijdens Salone del Gusto in Turijn

Op zondag 25 september presenteerden Freek Ruis (brouwerij Witte Klaver Vier), Rene Zanderink (erfgoedbewaker Ark van de Smaak) en Davide Grimaldi (Slow Food International) in het bekende Eataly (Lingotto) in Turijn tijdens de Salone del Gusto aan enkele tientallen deelnemers de twee bieren die in de Nederlandse Ark van de Smaak zijn opgenomen: het kuitbier (haverbier) en het gagelbier.

Het was voor het eerst dat bieren van **Oedipus Amsterdam** (Shampoo kuitbier), **Jopen Haarlem** (Frans Hals), **Witte Klaver Vier** (Zwolle), **Roerdaler gagelbier** (Marga Meijers, Vlodrop), **Kaban gagelbier** (Kapeller Put Heeze; beide gebrouwen door De Fontein, Stein) en **Ramses Stout** (met zowel gagel als jeneverbess; ook producent van kuitbier; Lage Zwaluwe) buiten onze grenzen geproefd werden. Aan de reacties van de deelnemers uit acht verschillende landen kon opgemerkt worden dat deze bieren niet alleen geweldig lekker waren maar ook zeer uniek.