

# Oktoberfest ZapoJ, arriva anche il teatro

*Fino al 5 ottobre, tanta birra, eventi e menu tipico di Monaco di Baviera. Il 2 ottobre teatro "alla carta". Il 3, presentazione disco e live a seguire*

**Entra nel vivo la festa più amata dai tedeschi**, in questi ultimi dieci giorni "trasferitasi" al quartiere "Macchia Gialla" di Foggia. L'ultima settimana dell'**Oktoberfest** infatti, dal 20 settembre sino al 5 ottobre in programma allo **ZapoJ Risto-Pub** di via Grecia 36, **propone teatro e musica dal vivo. Giovedì 2 ottobre**, a partire dalle 22.00, una chicca d'eccezione, a cura della compagnia foggiana **Teatro dei Limoni**: alcuni attori si confonderanno tra gli avventori del pub e serviranno, insieme ai consueti menu, anche una speciale "carta degli spettacoli", raccogliendo le preferenze di ciascun astante. Durante la serata poi (ingresso gratuito), daranno vita a **piccole piéce sceniche, allestite direttamente nel risto-pub ZapoJ**, per una vera e propria notte di *teatro a'la carte*, proponendo momenti di teatro brillante tratti dai lavori di artisti disparati e spaziando così da Stefano Benni e Woody Allen, ai comici Lillo & Greg, fino alle sperimentazioni dei giovanissimi The Pills (circa dieci spettacoli in menu). L'indomani poi, **venerdì 3 ottobre**, torna la **musica live** con la violinista foggiana ma ormai di stanza a Parigi **Marta Dell'Anno**. Di scena, la presentazione del suo ultimo disco, insieme con il batterista e percussionista **Natale La Riccia: Soap Trip**.

**IL MENU TIPICO DELLA BAVIERA.** Non c'è festa senza cibo e non c'è cibo che non identifichi un territorio. Per l'occasione, lo ZapoJ ha intercettato un'azienda specializzata in menu bavarese e tedesco, l'altoatesina *Svevi s.r.l.*, la quale

fornirà per queste due settimane specialità tipiche della Baviera. Kartoffeln ai funghi e allo speck, *Wurst* alla Monaco (in specialità "brat", bianco e affumicato), e ancora tacchino *Augusta*, *Erlangen*, *Knodel*, salsicce di Norimberga, pollo alla griglia, stinco di maiale al forno e tagliere misto della Foresta Nera: solo per dare una rapida varietà del **menu speciale Oktoberfest**. C'è posto anche per insalate, formaggi tedeschi e, naturalmente, dolci, come i mitici *Waffeln* in varietà fondente oppure ai mirtilli. Ma non mancheranno le sorprese. Ogni sera poi, si beve **l'unica, vera, birra ufficiale dell'Oktoberfest di Germania: l'Augustineer Beer**.

**ZAPOJ RISTO-PUB**. Locale di nuova generazione, attento alla qualità della birra (sei spillature e una gamma assortita di birre artigianali), particolarmente attento al mondo della **cultura**, in special modo della musica dal vivo (**oltre 60 concerti da novembre 2013 a giugno 2014, più 10 dj set**). Un fitto calendario di *live* (jazz, blues, rock, prog, new wave, traditional e molto altro: ogni venerdì e sabato), unito ad eventi culturali poco consueti in un risto-pub (presentazioni di libri, aperitivo con lo psicologo, serata **Emergency**, "teatro alla carte"), fanno da contorno ad un menù ricco di particolarità gastronomiche e piatti "alla birra" (ormai celebri il dolci Zapojs, come il "birramisù" e la torta alla Guinness). Ogni giorno poi, un *fuori-menù* in proposta, a cura della chef **Blanca Festo**, professionista attenta e pluripremiata per la sua creatività e accortezza nella scelta degli ingredienti e nell'elaborazione delle ricette (a rifornire i taglieri Zapojs, ad esempio, è l'azienda agricola di Biccari "Molino a vento", **storico presidio Slow Food**). Inoltre, come un buon pub che si rispetti, Zapojs segue gli eventi sportivi di rilievo, offrendo nella zona "Macchia Gialla" un avamposto importante per quanto riguarda l'intrattenimento e lo stare insieme, forte di uno schermo gigante, di due televisori al plasma e un impianto audio-video

di alto profilo.