



A TUTTA B RRA!

La birra artigianale
incontra i prodotti del territorio.

1
laboratorio

venerdì 25 ottobre 2013 • ore 21.00

SAN BENEDETTO PO, presso BAR LA BUCA, via Ferri 7



BIRRIFICIO ARTIGIANALE BASSA BRESCIANA (Manerbio, Bs)

Birra BABB in abbinamento a formaggi lombardi e salse di frutta

Interverranno: Valerio Cherubini, Slow Food Bassa Bresciana, Francesco De Maldè, mastro birraio di BABB, Andrea Pedò Andrini, titolare Andrini & C sas

Birra Alba con Formaggella "Dolce del Lago", Az. agr. Lago Scuro di Stagno Lombardo (Cr) e con Salsa di zucca e zenzero, Andrini & C. di Gottolengo (Bs)

Birra Omnia con Stracchino a munta calda delle Valli Orobiche, presidio Slow Food e con Cotognata dolce, Andrini & C.

Birra Bockale con Silter di malga della Valcamonica, Az. agr. Prestello di Bontempi Barbara di Prestine (Bs) e con Salsa di fico, Andrini & C.

Birra Antea con Fatulì di capra bionda dell'Adamello, presidio Slow Food e con Salsa di mele, Andrini & C.

Birra Rubinia con Gorgonzola Naturale Bio, Az. agr. Lago Scuro e con Mostarda di pere, Andrini & C.

I PROSSIMI LABORATORI

2
laboratorio

venerdì 8 novembre 2013 • ore 21.00

BONDENO DI GONZAGA, presso Corte Matilde

AGRIBIRRIFICIO LUPPOLAJO (Castelgoffredo, Mn)

Birra in abbinamento a pane e lievitati de LA BUTEGA AD FRANTON (Guastalla, Re)

3
laboratorio

venerdì 22 novembre 2013 • ore 21.00

MOGLIA, presso GELATERIA CHANTILLY, via dell'Artigianato, 22/c

AGRIBIRRIFICIO CORTE PILONE (Castellucchio, Mn)

Birra in abbinamento a prodotti della GELATERIA CHANTILLY (Moglia, Mn)