

Birrificio Otus, porte aperte e degustazioni alla scoperta della produzione artigianale

Sabato 18 novembre è possibile visitare l'azienda di Seriate e degustare tre etichette in compagnia del birraio. La partecipazione è gratuita

Seriate, porte aperte e degustazioni gratuite al birrificio Otus

Sabato 6 maggio dalle 15 alle 19 si potrà visitare l'impianto produttivo e assaggiare tre creazioni selezionate

Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly

La birra artigianale di Seriate si è presentata agli operatori professionali. Giampiero Rota: «La kermesse veronese è una vetrina incredibile». Riflettori puntati sull'ultima nata, la RedVolution

Birre alla frutta, a San Pellegrino debutta TuttiFusti

Nel parco del ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali e ai piatti a tema, nel nuovo evento firmato dal Birrificio Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

Via Priula raddoppia e apre un locale in città

Dal 4 aprile il birrificio sarà anche in via Pitentino (ex Fusti Ristoro) con la propria produzione e una selezione delle migliori etichette bergamasche, secondo lo spirito del festival BeerGhèm. Ci sono anche cucina e pizzeria, aperte fino alle 2 di notte

Birra dell'Anno, due premi per Bergamo

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa d'Adda, terzo per Alba Rossa del Valcavallina di Endine Gaiano

Settimana della Birra Artigianale, aperte le adesioni all'evento nazionale

Birrifici, locali e shop possono partecipare gratuitamente alla manifestazione per la promozione delle produzioni di qualità, in programma dal 6 al 12 marzo

Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

Da Ghisalba a Nocera Umbra

per rilanciare le birre “trappiste”

Giovanni Rodolfi è l'anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d'ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitolgia

Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d'Argon due serate per degustarle

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco