

Birrai emergenti, l'Hop Skin di Curno in lizza per il titolo

Tra i cinque finalisti del premio nazionale "Birraio dell'Anno", in programma a Firenze dal 15 al 17 gennaio

Un brindisi natalizio? Con le birre bergamasche

A Grumello del Monte "Birre coi Fiocchi" con quattro birrifici orobici e piatti a base di birra

San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca "fa 13"

È il numero dei birrifici orobici presenti a BeerGhèm, la rassegna dedicata alla produzione locale in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Oltre 40 le etichette da degustare

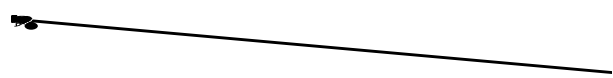
Via Priula, per i tre anni del locale birre a prezzo “anniversary”

Trattandosi di una birreria, il compleanno diventa Beerday. E, giusto per giocare ancora un po' sul filo dell'ironia, anche sulla data – il primo aprile -, la rassicurazione è che non si tratterà di uno scherzo. È così che Via Priula, locale di San Pellegrino dove trovano spazio le creazioni dell'omonimo birrificio artigianale, invita a festeggiare i tre anni dall'apertura. L'appuntamento è in via Matteotti 5 (portici Colleoni) a partire dalle 19 per un “aperitivo lungo” nel corso del quale tutte le birre di produzione propria saranno proposte a un prezzo “anniversary”, ossia 2,50 euro a bicchiere.

Sarà l'occasione per degustare le birre Via Priula che saranno proposte alla quinta edizione di Beerghè, la rassegna espositiva dei birrifici artigianali della provincia di Bergamo, promossa dal birrificio stesso e in programma dal 29 maggio al 2 giugno. Hanno confermato la propria presenza i birrifici Valcavallina di Endine Gaiano, Endorama di Grassobbio, Del Lago di Sarnico, Kaos di Grumello del Monte, Della Ghironda di Trezzo sull'Adda e Hop Skin di Curno, Birra Orobia di Gorle e, naturalmente, Via Priula di San Pellegrino Terme.

Nembro, le birre dell'anno si

bevono a volontà



Giovedì 26 Marzo, alle ore 20, a "The Dome" di Nembro (via Case Sparse Europa 15), la Compagnia del Luppolo festeggia l'ottima performance del movimento birrario bergamasco al prestigioso concorso "Birra

dell'anno". Saranno presenti i birrai saliti sul podio Renato Carro (birrificio Valcavallina di Endine Gaiano), Simone Casiraghi (Endorama di Grassobbio) e Giovanni Fumagalli (Via Priula, San Pellegrino) e al costo di 15 euro sarà possibile bere tutta la birra messa a disposizione per la serata, tra Sunflower (Valcavallina), Caliban (Endorama) e Camoz (Via Priula).

Alla fine, compreso nel prezzo, sarà offerta un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine realizzato dal Birrificio Endorama per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".

Per le modalità di partecipazione alla serata www.lacompagniadelluppolo.org

Birra dell'anno, quattro le

bergamasche sul podio

Sfilano tutte insieme le quattro birre bergamasche premiate al concorso "Birra dell'anno", prestigioso riconoscimento promosso da Unionbirrai andato in scena nel corso di Beer Attraction alla Fiera di Rimini. L'idea di festeggiare le performance del movimento artigianale orobico si deve alla Compagnia del Luppolo che giovedì 26 marzo organizza a "The Dome" di Nembro una serata dedicata. Si potranno degustare, quindi, la SunFlower del Birrificio Valcavallina di Endine Gaiano, primo premio nella categoria «Chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico, "Golden Ale"», che la conferma birra bergamasca tra le più vincenti, se non la più titolata, nel corso degli anni, e la nuova Darkside dello stesso produttore, terza classificata nella sezione «Affumicate, alta e bassa fermentazione». E ancora la Caliban dell'Endorama di Grassobbio, terzo posto tra le «Chiare, alta fermentazione, alto grado alcolico, di ispirazione belga» e la Camoz del Birrificio Via Priula di San Pellegrino terza tra le «Scure, alta e bassa fermentazione, alto grado alcolico di ispirazione angloamericana». Il titolo di Birrificio dell'anno è andato a Birra del Borgo di Borgorose nel reatino, che ha visto premiate cinque delle sette birre presentate al concorso.

Alla serata saranno presenti i birrai Renato Carro (Valcavallina), Simone Casiraghi (Endorama) e Giovanni Fumagalli (Via Priula). Al costo di 15 euro sarà possibile degustare tutte le birre fino ad esaurimento delle scorte. Compreso nel prezzo sarà offerto un assaggio di Barleyfùs, il Barleywine (birra ad alta fermentazione di origine britannica, chiamata così perché si può paragonare ad un vino per i sapori e l'elevato tasso alcolico) realizzato dal Birrificio Endorama per la Compagnia del Luppolo, ormai giunto a piena maturazione, che ha ottenuto la menzione d'onore nella sua categoria sempre a "Birra dell'anno 2015".



Ecco la scheda delle quattro birre vincenti

Sun Flower – Golden Ale

Birra di colore oro carico, schiuma a bolle fini, con buona compattezza, aderenza e persistenza. Al naso ha un bouquet molto gradevole che denota, accostato ad un miele leggerissimo, una buona componente agrumata, di frutta tropicale, mango e pesca. In bocca è di corpo leggero, amara e aromatica da luppolo che porta ancora note agrumate, di frutta tropicale di luppolo in fiore ed erbacee con finale secco

Dark Side – Smoked Porter

Birra ispirata alle Smoked Porter britanniche. Si presenta di colore bruno scuro con riflessi rubini. Schiuma abbondante con bolle fini, compatta e cremosa con buona aderenza e persistenza. Al naso è intensa con buona complessità caratterizzata da una nota affumicata e tostata, seguita da note di caffè e cioccolato. In bocca ha la giusta frizzantezza, corpo rotondo, ritroviamo note affumicate, di caffè e cioccolato/cacao. Il finale è piuttosto secco e pulito.

Caliban

Ispirata alle belghe Tripel. 8,5% vol, caratterizzata dagli aromi fruttati e speziati dal lavoro del lievito. Insidiosa nonostante il suo aspetto innocente.

Disponibile a novembre-dicembre e maggio-giugno. Prodotta in collaborazione con la libreria SpazioTerzoMondo.

Càmoz

Birra scura forte, complessa: al gusto rivela generosamente

aromi di caffè e cioccolato dati dai malti e intense note agrumate dovute a uno speciale luppolo americano, il Cascade. Prodotta ad alta fermentazione, non pastorizzata, non filtrata. Non rifermentata. Imperial Stout – scura – alc. 8,5% – 19,2 plato – IBU 95

Per le modalità di partecipazione alla serata www.lacompagniadelluppolo.org