

Beer in Black, a San Pellegrino il festival delle birre nere

Il birrificio Via Priula di San Pellegrino invita a scoprire "Il lato scuro della birra" con Beer in Black, terza edizione del festival dedicato esclusivamente alle birre nere, accompagnate da una proposta gastronomica ad hoc e musica dal vivo.

L'appuntamento è nel salone delle cerimonie del ristorante Bigio, a San Pellegrino Terme, dal 26 al 28 febbraio, dalle 17 all'una di notte il venerdì e il sabato e dalle 11 a mezzanotte la domenica.

BIRRIFFICIO	BIRRA	GETTONI
BREWST	ITA GREEN PETRA - DARK IPA - 8,2% ALC	2
MEANTIME	ENG LONDON SOUL - PORTER - 4,5% ALC	2
FREIGEIST	DEU SAZSPEICHA RASPBERRY - PORTER - 6% ALC	4
Via Priula	ITA CAMOZ - IMPERIAL SOUL - 8,5% ALC	2
BREWDOG	SCO COCA PSYCHO IMPERIAL SOUL - 10% ALC	3
BREWDOG	SCO TOKYO - IMPERIAL SOUL - 18,2% ALC	3
FREIGEIST	DEU CAULFIELD - IMPERIAL SOUL SEALE - 10% ALC	3
HICKELLER	DAN BEER GEEK - EXTRA SOUL - 7,5% ALC	3
ENDORAMA	ITA MILK/MAN - MILK STOUT - 4,2% ALC	2
ENDORAMA	ITA BUENDIA - BROWN BLE CAFFE - 6,5% ALC	3
BREWDOG	SCO LIBERTINE - BLACK ALE - 7,2% ALC	2
CROCE DI MALTO	ITA CABOSSA - CHOCOLATE STOUT - 4,3% ALC	1
CANE DI GUERRA	ITA BROWN PORTER - 5,8% ALC	1
RETORTO	ITA LULLABY - BELGIAN STRONG ALE - 8,5% ALC	2
RURALE	ITA BLACKOUT - DRY STOUT - 4,2% ALC	1
MENARESTA	ITA 2 DI PICCHE - BLACK IPA - 6,8% ALC	2
HAMMER	ITA BULK - PORTER - 6,0% ALC	2
KNOBLACH	DEU DUNKEL	2
SCHLENKERLA	DEU FASTEN	2
SIREN		

A disposizione ci sono 25 etichette di birrifici artigianali italiani e internazionali capaci di mostrare quanto possono essere diverse tra loro le birre nere. A rappresentare la Bergamasca la Imperial Stout Camoz, padrona di casa, e dal birrificio Endorama di Grassobbio la Milk Stout Milkyman e la Buendia, prodotta con caffè Huehuetenango presidio Slow Food.

La cucina, curata dallo chef del Bigio, Pier Milesi, spazia dal maxi BranzBurger omaggio ai prodotti della Val Brembana agli Scarpinocc seriani, dal risottino al formaggio Rocolo ai

bocconcini di cervo e allo stinco di maiale serviti con polenta taragna o polenta nera. Non mancano i taglieri e tra i dolci il "Birramisù", fatto con i biscotti Bigio e birra Camoz.

L'evento è organizzato con la collaborazione della Compagnia del Luppolo e del Ristorante Cà Bigio. Si può comporre autonomamente il proprio percorso tra le birre acquistando i gettoni per le degustazioni.

info@birrificioviapriula.it – tel. 3386438705