

Birre alla frutta, a San Pellegrino debutta TuttiFusti

written by Redazione
31 Marzo 2017

FESTIVAL DELLE BIRRE ALLA FRUTTA

TUTTI FUSTO



LA COMPAGNIA DEL LUPOLO

31 MARZO
1-2 APRILE

PIGIO

PRESSO IL SALONE DELLE CERIMONIE DEL
RISTORANTE CA' BIGIO - SAN PELLEGRINO TERME

The image features a dark glass bottle of CAMOZ beer on the left and a tall glass of beer on the right. The glass is filled with a dark liquid and topped with a thick layer of white foam. In the center of the glass, there is a large, vibrant pile of orange slices. The background is a light green with faint, repeating patterns of hops and lemons. The text 'TUTTI FUSTO' is written in large, stylized letters, with a strawberry on the 'i' and a lemon on the 'O'. The CAMOZ label on the bottle includes the text 'BIRRA', 'BIRIFICIO VIA TRIULA S. PELLEGRINO TERME', and 'SPECIAL STOUT'. A circular logo for 'BIRRE TRIULA' is visible on the right side of the glass. A red apple-shaped graphic on the left contains the dates '31 MARZO' and '1-2 APRILE'. The name 'PIGIO' is written in a cursive font at the bottom right. The event location is specified at the bottom as 'RISTORANTE CA' BIGIO - SAN PELLEGRINO TERME'. The logo for 'LA COMPAGNIA DEL LUPOLO' is on the left side.



San Pellegrino si conferma capitale delle birre artigianali. Dopo BeerGhèm, il festival delle produzioni bergamasche, e Beer in Black, quello delle scure, il birrificio Via Priula e la Compagnia del Luppolo lanciano una nuova festa. Si chiama TuttiFusti ed è dedicata alle birre alla frutta, prodotti freschi e dissetanti ideali per celebrare la voglia d'estate.

L'appuntamento è al ristorante Cà Bigio da venerdì 31 marzo a domenica 2 aprile. Sempre più numerose e apprezzate in Italia e all'estero, le birre aromatizzate alla frutta sono un fenomeno in grande crescita con solide basi nelle tradizioni di tante regioni del mondo. Ci sono Ale, Blanche, IPA, Stout, Kriek e molto altro. Nel Salone delle Cerimonie del ristorante saranno una quindicina quelle a disposizione alle spina, che potranno essere accompagnate dalla cucina studiata per questo tema dallo staff dello chef Pier Milesi. Non mancheranno le padrone di casa del Via Priula, "Rosa", birra di frumento ai lamponi nata in occasione del passaggio del Giro d'Italia a San Pellegrino, "Morosa", brown alle more, e una versione al mango della celebrata "Camoz", e pure qualche sidro.

ORARI

Venerdì 31 marzo: 17 - 1

Sabato 1 aprile: 17 - 1

Domenica 2 aprile: 11 - 24