

31 Marzo 2017

## **Birre alla frutta, a San Pellegrino debutta TuttiFusti**

Al ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali aromatizzate, nel nuovo evento firmato dal Birrificio Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

FESTIVAL DELLE BIRRE ALLA FRUTTA

# TUTTI i FUSTI



LA COMPAGNIA  
DEL LUPOLO



31 MARZO  
1-2 APRILE

*Bigio*

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

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/birre-alla-frutta-a-san-pellegrino-debutta-tuttifusti/>



San Pellegrino si conferma capitale delle birre artigianali. Dopo BeerGhèm, il festival

delle produzioni bergamasche, e Beer in Black, quello delle scure, il birrifico 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