

28 Maggio 2015

San Pellegrino, la birra artigianale bergamasca “fa 13”

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



Cinque giorni per degustare oltre 40 birre alla spina o in bottiglia. Sono i numeri della quinta edizione di BeerGhèm, la rassegna dedicata alla birra artigianale prodotta in Bergamasca organizzata dal birrificio Via Priula di San Pellegrino in collaborazione con La Compagnia del Luppolo.

L'appuntamento è nel centro di San Pellegrino per un lungo ponte brassicolo – dal 29 maggio al 2 giugno – che permetterà di conoscere un mondo sempre in fermento, dove si affacciano nuove birre e nuove realtà produttive. I birrifici partecipanti sono 13: Via Priula di San Pellegrino Terme, Valcavallina di Endine Gaiano, Endorama di Grassobbio, Del Lago di Sarnico, Kaos di Grumello del Monte, Della Ghironda di Brusaporto, Hop Skin di Curno, Birra Orobica di Gorle, Otus di Seriate, Dom Byron di Clusone, AR Brewing di Nembro, Elav di Comun Nuovo e il più giovane Lemine di Almenno San Salvatore.

La formula prevede l'acquisto del bicchiere (3 euro) e di gettoni per gli assaggi (2 euro). Sarà anche allestito un beershop per l'acquisto delle birre in bottiglia dei birrifici presenti da portarsi a casa. C'è anche la cucina, a cura di Pier Milesi del ristorante Bigio e dalla Birreria Via Priula. Venerdì 29 maggio la rassegna è aperta dalle 18 alle 24, da sabato al martedì dalle 11 alle 24.

Tra gli eventi collaterali, sono in programma quattro serate di musica dal vivo: si inizia venerdì 29, giorno di apertura ufficiale, con i Trio of a Kind mentre sabato 30 si potrà assistere alla performance del gruppo S.O.S. Save Our Soul, con la collaborazione di NDS Music di Treviglio. Domenica 31 saranno di scena gli Atomic Clock Radio, cover band 70's e lunedì primo giugno spazio alla musica di Diego Deadman Potron.

Per gli aggiornamenti c'è la pagina Facebook BeerGhèm