

# **Birrificio Otus, porte aperte e degustazioni alla scoperta della produzione artigianale**

Sabato 18 novembre è possibile visitare l'azienda di Seriate e degustare tre etichette in compagnia del birraio. La partecipazione è gratuita

---

# **Seriate, porte aperte e degustazioni gratuite al birrificio Otus**

Sabato 6 maggio dalle 15 alle 19 si potrà visitare l'impianto produttivo e assaggiare tre creazioni selezionate

---

# **Il birrificio Otus stappa l'emozione anche al Vinitaly**

La birra artigianale di Seriate si è presentata agli operatori professionali. Giampiero Rota: «La kermesse veronese è una vetrina incredibile». Riflettori puntati sull'ultima nata, la RedVolution

---

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

Nel parco del ristorante Cà Bigio fino a domenica spazio alle produzioni artigianali e ai piatti a tema, nel nuovo evento firmato dal Birrificio Via Priula e dalla Compagnia del Luppolo

---

# **Via Priula raddoppia e apre un locale in città**

Dal 4 aprile il birrificio sarà anche in via Pitentino (ex Fusti Ristoro) con la propria produzione e una selezione delle migliori etichette bergamasche, secondo lo spirito del festival BeerGhèm. Ci sono anche cucina e pizzeria, aperte fino alle 2 di notte

---

# **Birra dell'Anno, due premi per Bergamo**

Secondo posto per Wave Runner del birrificio Hammer di Villa d'Adda, terzo per Alba Rossa del Valcavallina di Endine Gaiano

---

# **Settimana della Birra Artigianale, aperte le adesioni all'evento nazionale**

Birrifici, locali e shop possono partecipare gratuitamente alla manifestazione per la promozione delle produzioni di qualità, in programma dal 6 al 12 marzo

---

# **Alla Campionaria arriva il festival della birra artigianale**

Tra le novità della popolare rassegna bergamasca c'è FIERAMENTE BIRRA, un'area dedicata ai produttori, ai corsi e alle degustazioni. Nel Padiglione C riunite anche le altre proposte golose

---

# **Da Ghisalba a Nocera Umbra**

# **per rilanciare le birre “trappiste”**

Giovanni Rodolfi è l'anima delle Birre di San Biagio, una delle poche artigianali d'ispirazione monastica prodotte in Italia. «Qui ho trovato tutte le condizioni per valorizzare le risorse del territorio». Tra i progetti anche la creazione di un laboratorio birrario con sconfinamenti nella zitolgia

---

## **Birre “trappiste” made in Italy, a Bergamo e San Paolo d'Argon due serate per degustarle**

Al Caffè della Funicolare di Città alta e al ristorante Florian Maison le bottiglie del Monastero di San Biagio di Nocera Umbra, dove il maestro birraio è bergamasco