



## Eventi in evidenza in ogni Regione

### Piemonte

La bevi con me?

**Dal 12/03/2024 al 17/03/2024 a Centallo (CN)**

Organizzato da Birrificio Trunasse

Frazione San Biagio -Regione Pedaggio Sottano,197 - 12044 Centallo (CN)

Ogni sera, all'orario dell'aperitivo, indicativamente alle ore 18:30, condivideremo fra appassionati una o due bottiglie, particolari, arroganti, quasi delle sfide da affrontare, spaziando fra stili completamente diversi fra di loro. Le birre in degustazione saranno " svelate " sui social con 1/2 giorni di anticipo, così ti puoi organizzare e non mancare all'appuntamento

Cena degustazione pesce-birra

**Il 15/03/2024 a Biella (BI)**

Organizzato da Associazione Le Donne della Birra

I Sapori del Viale - Viale Macallè 14 - 13900 Biella (BI)

Cena di birre abbinate a un menù di pesceEsplorare una varietà di stili di birra selezionati da Monica per meglio accompagnare i piatti attentamente selezionati, può portare a scoperte sorprendenti e arricchire il tuo palato! MenuQuenelle di merluzzo con valeriana e vinagrette alla birraPolpo e salmone sfumato alla birra su crema di patate violaRisotto alla birra con gamberi e pancetta croccanteFritto di pesce con verdure arcobalenoCaffèPotrai avere tutto questo per 38€ di delizie Birre CompreseSolo su prenotazione fino esaurimento posti entro il 12 Marzoinfo e prenotazioni375 7750317 Monica Gobbi

Visita guidata con degustazione gratuita

**Dal 16/03/2024 al 17/03/2024 a Trecate (NO)**

Organizzato da Croce di Malto

C.so Roma, 51 A - 28069 Trecate (NO)

Stupite chi amate con un regalo unico e diverso, un'esperienza da vivere da soli o in coppia, ma sicuramente in ottima compagnia. Sono Alessio, birraio del birrificio Croce di Malto. Quest'anno voglio di nuovo farvi avvicinare alla nostra realtà, permettendovi di vedere in dettaglio il processo produttivo, oltre che di scoprire come avviene la selezione delle più pregiate materie prime e come ci prendiamo cura di ogni singolo litro birra durante tutto il processo di fermentazione e maturazione, fino al confezionamento in fusto o bottiglia. I nostri magnifici birrai vi accompagneranno alla scoperta dei nostri impianti di produzione. Vogliamo farvi innamorare di quel liquido magico che allietta le serate in dolce compagnia e con gli amici. Alla fine del tour ci sarà una piccola degustazione gratuita direttamente dai fermentatori e qualche chicca in bottiglia. Vuoi approfittare della visita per regalare o regalarti dell'ottima birra? Sugli acquisti riceverai uno sconto del 10% e potrai ritirare la tua birra direttamente in birrificio al termine della visita per gli assaggi di birra verranno utilizzati bicchieri monousoGRAZIE PER L'ATTENZIONECROCE DI MALTO SRLPotete contattarci al :+3903211856101 (numero anche WhatsApp)Frequently asked questionsDOVE PARCHEGGIARE:PRENOTAZIONI SU: <https://www.eventbrite.it/e/porte-aperte-birrificio-croce-di-malto-visita-gratuita-e-degustazione-tickets-852419909897>

See, Small & Taste: a Sensory Game Contest

**Il 17/03/2024 a Torino (TO)**

Organizzato da Beer Tasting Torino

Via Dego n.6 - 10129 Torino (TO)

Un'occasione unica per immergersi in un mondo di esperienze multisensoriali. Questo evento speciale offrirà ai partecipanti l'opportunità di sperimentare giochi e attività progettate per coinvolgere il Gusto, la Vista e l'Olfatto. I partecipanti avranno l'opportunità di ampliare la propria consapevolezza sensoriale e di scoprire nuovi modi per apprezzare ed interpretare il mondo che li circonda con un occhio particolare al consumo della nostra bevanda preferita. Sorpresa finale da intenditori! Durata dalle ore 16 alle ore 20. Quota di partecipazione: 25 euro per i soci del BTT (30 euro per i non soci). Posti limitati. Iscrizioni entro il 4 Marzo. Info e iscrizioni via Whatsapp: Paolo 340.5627943

Cotta dimostrativa

**Il 17/03/2024 a Torino (TO)**

Organizzato da Birrafacendo

Via Duino 180 - 10127 Torino (TO)

Domenica 17 marzo verrà fatta nella sede della associazione (via Duino 180) una cotta dimostrativa all grain. La "cotta" consiste nella creazione del mosto che poi verrà trasformato in birra e verrà eseguita dai soci della associazione che saranno a disposizione per curiosità, informazioni e consigli per tutti. L'evento sarà gratuito e aperto a tutti, curiosi, birrofilo o homebrewers più o meno esperti. Inizio dell'evento alle ore 10.00 fino alle ore 16.00 circa. Per info e prenotazioni scrivere a [info@birrafacendo.it](mailto:info@birrafacendo.it)

## Emilia-Romagna

Ballo delle Debuttanti - Anteprima nuove birre

**Dal 12/03/2024 al 15/03/2024 a Rubiera (RE)**

Organizzato da Galaxy Beer Shop

Via Emilia Ovest 40/a - 42048 Rubiera (RE)

Da martedì 12 a venerdì 15 marzo le nostre spine saranno dedicate alla birre inedite presentate in anteprima in occasione dell'Italy Beer Week. Troverete anche in vendita fino ad esaurimento scorte il box "Ballo delle Debuttanti" contenente tutte le 12 birre in esclusiva per la manifestazione

Beer Nerd + Tap Takeover Birrificio del Vulture

**Il 13/03/2024 a Bologna (BO)**

Organizzato da Pub Il Punto

Via San Rocco 1/g - 40122 Bologna (BO)

Torna anche quest'anno il gioco che metterà alla prova le vostre conoscenze sulla birra! Per la settima edizione del quizzone sulla birra artigianale la conduttrice sarà Ersilia, birraia del Birrificio del Vulture, quindi ne approfittiamo per fare anche un bel Tap Takeover dedicato alle sue produzioni! ???? Siete quelli che al pub dispensano consigli agli amici su cosa devono bere? Quando uscite con qualcuno che ordina una doppio malto chiedete scusa al publican? Untappd è la app che utilizzate di più? Al pub per voi esiste SOLO il posto a bancone per tormentare il publican con mille domande? ECCO IL QUIZZONE CHE FA PER VOI! MERCOLEDÌ 13 MARZO DALLE ORE 20:30 Le squadre possono essere composte da un minimo di 2 ad un massimo di 10 persone Regole del gioco: La nostra conduttrice vi porrà dei quesiti birrari ai quali dovrete rispondere. Le domande saranno intervallate nel corso della serata da 4 degustazioni alla cieca per le quali vi sarà richiesto di indovinare lo stile di riferimento della birra con un bonus punti per chi fornirà una descrizione più dettagliata. ???? Al termine del gioco la squadra vincente verrà omaggiata di:- 1 cartone a ciascun componente della squadra contenete 12 bottiglie miste. COSTO: € 5,00 A PARTECIPANTE NEL COSTO SONO INCLUSE LE DEGUSTAZIONI, LA PARTECIPAZIONE AL GIOCO E IL PREMIO- La squadra perdente subirà punizioni corporali e verrà esposta al pubblico ludibrio. ???? Per le iscrizioni potete chiamare al fisso, oppure whatsapp 3289153766. All'atto dell'iscrizione dovete dirci di quante persone è composta la squadra e il nome della squadra!

Ostriche, Stout & Sour Beers - San Patrizio al Punto

**Il 16/03/2024 a Bologna (BO)**

Organizzato da Pub Il Punto

Via San Rocco 1/g - 40122 Bologna (BO)

San Patrizio a modo nostro 🍀 Celebriamo il patrono d'Irlanda con l'abbinamento più "irish" di tutti: ostriche e stout. Ma siccome non vogliamo farci mancare nulla, abbiamo deciso di proporvi anche una selezione di birre sour Tra le birre proposte troverete anche 7 spine del Ballo delle Debuttanti: Birrificio Balabiött: Carboon (Oatmeal Stout) Birra Puddu: Coffee Porter Eternal City Brewing: Rea Silva (Dark Lager) Birrificio Claterna: Rusty (Catharina Sour con fragola e limone) Birra dell'Eremo: Yumi (American IPA) Birrificio Bajon: Frenesia (American IPA) Birrone: Gioia (Italian Pils)

St. Patrick's Day 2024 - MacGowan Pub - PLB - CISIM

**Il 16/03/2024 a Ravenna (RA)**

Organizzato da Podere La Berta Craft Beer

CISIM - Viale G. Parini 48 - 48122 Ravenna (RA)

La Tradizionale Festa di San Patrizio del più vecchio Pub di Ravenna si sposta presso il CISIM di Lido Adriano, per una giornata all'insegna della cucina irlandese, romagnola e soprattutto della birra, con le produzioni di ispirazione anglosassone a farla da padrone. All'interno selezione tradizionale firmata MacGowan, mentre all'esterno Podere La Berta Corner con Blitz - Italian Pils, Carboon - Oatmeal Stout (in contemporanea con Ballo delle Debuttanti), Portuale - Ordinary Bitter, Scrum - American IPA.

Ghiaino: tour in bici da Forlì con tappe al Birrificio Bizantina e Bajon

**Il 16/03/2024 a Forlì (FC)**

Organizzato da Pinte e Pedali

Via Pandolfa, 44 - 47122 Forlì (FC)

Abbiamo studiato un percorso con partenza da Forlì verso Ravenna, dove vi attendono pinete, spiagge, lagune e soprattutto due birrifici artigianali aperti in esclusiva per voi Bizantina e Bajon, pronti a supportare le vostre pedalate con integratori artigianali a base di malto, orzo e luppolo ???? Per la prima edizione del Ghiaino abbiamo studiato due percorsi. Percorso Ghiaino Bizantino - 69 km - 2 birre incluse: Sosta birra al Darsenale Bizantina Brewpub (km 40) Percorso Ghiaino - 110 km - 3 birre

incluse: Sosta birra al Darsenale Bizantina Brewpub (km 40) e al Birrificio Bajon (km 65). Possibilità di ristoro – non incluso nell'iscrizione – presso Bajon. L'ultima birra per entrambi i percorsi la offre il BIRRINO all'arrivo da DUERUOTEFORLI, e no... non sarà una industriale ma una premiata all'ultimo birra dell'anno 2024

Lombardia

Birre low alcohol: moda passeggera o tendenza del futuro?

**Il 14/03/2024 a Milano (MI)**

Organizzato da Personal Brewery  
via Rombon 97 - 20134 Milano (MI)

Probabilmente non hai mai provato una birra analcolica. Forse pensi che non sia nemmeno degna di essere chiamata «birra». Eppure... tanti birrifici, soprattutto artigianali stanno uscendo sul mercato con prodotti a basso contenuto alcolico, alcuni indistinguibili dal punto di vista organolettico da quelli che sei abituato a bere. Come mai tanto interesse? E' solo questione di salvaguardare punti della patente, il fegato o c'è dell'altro? In occasione della della Italy Beer Week proponiamo un incontro in cui parleremo degli aspetti tecnici insieme a Gianmaria Ricciardi della Lallemand Brewing Italy e degli effetti dell'alcool sulla salute con il nutrizionista Carlo Stefanoni. Per chiudere il cerchio degusteremo tre birre ARTIGIANALI analcoliche: vieni a provarle, scommettiamo che rimani a bocca aperta? (e torni a casa guidando senza menate). Ti aspettiamo giovedì 14 marzo alle ore 21 presso il nostro laboratorio. Costo 13 euro con terzo tempo finale offerto da Personal Brewery. Iscrizioni qui: <https://www.personal-brewery.it/prodotto/degustazione-birre-low-alcohol/>

Simposio sul Vintage Lambic con Kuaska

**Il 17/03/2024**

Organizzato da Personal Brewery

Chiudiamo la Italy Beer Week con il botto! Lorenzo Dabove a.k.a KUASKA in persona verrà nel nostro laboratorio per stappare alcuni pezzi unici (definirli vintage è riduttivo) provenienti dalla SUA cantina: lambic introvabili, bottiglie scovate in Belgio prima che ci andassimo tutti, alle quali il tempo ha dato note che scopriremo in diretta. Una degustazione e una chiacchierata su una bevanda in bilico tra leggende e prove inconfutabili, con immagini, libri, documenti e cimeli di una vita dedicata alla scoperta e alla divulgazione di una tradizione secolare. L'evento in presenza è riservato a pochissimi fortunati, tutti gli altri possono seguire gratuitamente l'evento in diretta collegandosi Domenica 17 marzo alle 15 sulla nostra pagina Instagram!

Umbria

Quinto Quarto e Birre Acide

**Dal 14/03/2024 al 17/03/2024 a Gubbio (PG)**

Organizzato da Frà Luppolo

Piazza 40 Martiri 36 - 06024 Gubbio (PG)

Nelle serate del 14 e 15 presenteremo alcuni piatti del quinto quarto abbinandoli ad una selezione di birre lambic belga e acide italiane.

Lazio

God save the beer

**Dal 14/03/2024 al 17/03/2024 a Roma (RM)**

Organizzato da Barley Wine

Viale dei Consoli 115/117 - 00175 Roma (RM)

#godsavethebeer evento allargato! La manifestazione annuale a tema inglese che organizziamo con Rab Birra Poke Cocktail e Piccola bottega merenda è arrivata alla terza edizione e stavolta ci allarghiamo: entra nel tour anche Libreria Risvolti e diventa una vera festa di quartiere! Dal 14 al 17 marzo ci saranno quattro giornate di eventi in tutti i locali partecipanti, che si muoveranno tra birre, cibo, brunch, libri, scontistiche ed eventi appositi, tutti a tema rigorosamente inglese nella settimana dell'italybeerweek e di St Patrick! Consultate la nostra pagina Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle offerte! Cheers

I nostri 12 birrifici italiani preferiti alla spina per i 12 anni del Luppolo12!

**Il 15/03/2024 a Roma (RM)**

Organizzato da Luppolo 12

Via Dei Marrucini, 12 - 00185 Roma (RM)

Selezione di birre classiche ed inedite dei nostri 12 birrifici italiani preferiti tutti insieme alle nostre spine per celebrare i 12 anni del Luppolo12! In rigoroso ordine alfabetico: Alder, Bibibir, Brasseria della Fonte, Crak, Elvo, Hilltop, Maestri del Sannio, Mc77, Mukkeller, Rebel's, Resaka e Shire.

Friuli-Venezia Giulia

Irish Fest e Presentazione Coffee Porter 2024

**Dal 15/03/2024 al 16/03/2024 a Pordenone (PN)**

Organizzato da Birra Galassia

Via Mameli 25A - 33170 Pordenone (PN)

Ci aspettano 2 giorni di festa con novità imperdibili! Presentiamo la versione 2024 della nostra Coffee Porter (4,7% abv) arricchita quest'anno da un caffè monorigine Guatemala dei Garage Coffee Bros e spillata alla pompa inglese! Dalla cucina due stufati alla birra in stile irlandese: - IRISH BEEF STEW di guancia alla COFFEE PORTER- IRISH PORK STEW di spalla alla LIFE ON MARS (American Amber Ale) Vi aspettiamo!!! BIRRA GALASSIA - GALASSIA BEER GARDEN . Aperti venerdì e sabato dalle 18.00 alle 22.00. Via Mameli 25A - Pordenone Prenotazioni 320-0898989 (WhatsApp)

Liguria

Degustazione Birre artigianali Maltus Faber

**Il 15/03/2024 a Genova (GE)**

Organizzato da Enotecche & Beershop Squillari Genova

Via Vernazza 113 rosso - angolo Piazza De Ferrari - 16121 Genova (GE)

Massimo ed Ernesto Versaci dello storico Birrifico Maltus Faber presentano la loro Birra di Primavera 2024 e altre novità brassicole. In abbinamento specialità gastronomiche del nostro banco del fresco e focaccia genovese. Vi aspettiamo sabato, 16 marzo dalle ore 17.00 alle 19.30!

Puglia

Cena abbinamento birra/cucina di pesce/live sax/ con la partecipazione del Mastro Birraio

**Il 15/03/2024 a ARADEO (LE)**

Organizzato da Baff Beer

RISTORANTE GIORE' - Piazzetta Grassi, 2 - 73040 ARADEO (LE)

Il Ristorante Giorè si trova all'interno di un bellissimo palazzo ottocentesco che un tempo ospitava un antico frantoio del 1600. L'atmosfera è elegante ed accogliente, la cucina propone piatti della tradizione locale rivisitati in chiave moderna e preparati con ingredienti a km 0. Il ristorante certificato AIC, offre pasti sicuri per le persone intolleranti al glutine. La serata, in concomitanza alla Italy Beer Week propone un menù di pesce in abbinamento alle Birre Artigianali di Baff Beer, con la presenza di Massimiliano, il mastro birraio di Baff, che ci aiuterà, a percepire ed apprezzare appieno l'esperienza concentrandoci sugli aromi, sul gusto e sulla consistenza delle birre e dei piatti proposti dallo chef, il tutto accompagnato da un suggestivo sottofondo live-sax.

Campania

St. Patrick Days

**Dal 16/03/2024 al 17/03/2024 a Napoli (NA)**

Organizzato da Loop - Officina della Birra

Via Mattia Preti, 21 - 80127 Napoli (NA)

Due giorni dedicati alla festa birraria che più amate. 🍀 Oggi la nostra PISKELLER si veste di verde

🍀 Come accompagnare i festeggiamenti alcolici? Con il nostro panino del mese ovviamente! Si vola in Irlanda con il nostro IRISH BURGER:- Bun al Pistacchio- Stracotto di Manzo cucinato per 6 ore nella birra Stout- Provola affumicata- Colcannon alla Loop (Schiacciata di Patate ed Insalata Coleslaw) Abbiamo anche un bel carico di #stout in bottiglia e lattina per festeggiare insieme e per chi volesse divertirsi un pò a provare cose diverse

Marche

Corriera della Birra - St. Patrick's Day Edition - Tour dei Birrifici Artigianali

**Il 16/03/2024 a Cantiano (PU)**

Organizzato da Birrificio del Catria

Via Fossato 5/A - 61044 Cantiano (PU)

Hai già deciso in quale epico modo festeggerai San Patrizio con i tuoi amici? La soluzione te la diamo noi! Amanti della Birra Artigianale, la Corriera della Birra è in partenza, di nuovo, e questa volta si tinge di verde! 5 tappe sparse per tutta la provincia di Pesaro e Urbino 5 birrifici artigianali da visitare comodamente seduti in autobus dal mare alla montagna. Referente Marche UBT a farci da cicerone. Celebrerete #SanPatrizio incontrando i birrai e visitando i loro birrifici. Tra musica e canti ascolterete storie e racconti su come la birra artigianale marchigiana sia diventata la protagonista del mondo brassicolo nazionale ed europeo. In ogni birrificio sarà possibile assaggiare grandi classici e specialità legate al magico mondo delle Stout & Porter Beer sempre accompagnate dal tuo fidato porta bicchieri brandizzato. Ovviamente Dress Code: Green. Guarda il programma e prenota il tuo biglietto, i posti sono limitati! <https://fb.me/e/xSDd06YTK> Info: [birracatria@gmail.com](mailto:birracatria@gmail.com) +39 3483968565 +39 3483968565

Corriera della birra

**Il 16/03/2024 a Pesaro (PU)**

Organizzato da Blink Brewery

Via Serra 114/116 - 61122 Pesaro (PU)

Hai già deciso in quale epico modo festeggerai San Patrizio con i tuoi amici? La soluzione te la diamo noi! Amanti della Birra Artigianale, la Corriera della Birra è in partenza, di nuovo, e questa volta si tinge di verde! 5 tappe sparse per tutta la provincia di Pesaro e Urbino 5 birrifici artigianali da visitare comodamente seduti in autobus dal mare alla montagna. Referente Marche UBT a farci da cicerone. Celebrerete #SanPatrizio incontrando i birrai e visitando i loro birrifici. Tra musica e canti ascolterete storie e racconti su come la birra artigianale marchigiana sia diventata la protagonista del mondo brassicolo nazionale ed europeo. In ogni birrificio sarà possibile assaggiare grandi classici e specialità legate al magico mondo delle Stout & Porter Beer sempre accompagnate dal tuo fidato porta bicchieri brandizzato. Ovviamente Dress Code: Green. Guarda il programma e prenota il tuo biglietto, i posti sono limitati! <https://fb.me/e/xSDd06YTK> Info: [birracatria@gmail.com](mailto:birracatria@gmail.com) +39 3483968565 +39 3483968565

Molise

Beer trekking Birra Kashmir

**Il 17/03/2024 a Filignano (IS)**

Organizzato da Hops Up!

Kashmir, via Milano - 86074 Filignano (IS)

Trekking presso il Parco della pietra a Filignano e visita al Birrifico Kashmir con degustazione delle loro birre e di prodotti tipici locali. In collaborazione con In foresta.