

Sai che esiste un anello di congiunzione tra birra e vino? Hai mai provato una birra acida, un lambic o sour beer? Sai cosa sono i lieviti selvaggi? SERATA ACIDA, SERATA SOUR BEER!



GIOVEDI' 26 OTTOBRE ore 20:30 al BEER GARAGE

Via Borgo Santa Caterina, 36 - Bergamo

Ci sarà una serata pensata per principianti curiosi ed interessati al mondo delle birre acide dalle sue origini ad oggi, per conoscere e degustare i vari stili che le caratterizzano



Relatore della serata:

SIMONMATTIA RIVA

Biersommelier World Champion 2015 Beer judge Teacher and writer



e...publican and owner del Beer Garage ovviamente

Simonmattia ci accompagnerà negli assaggi di 6 birre, raccontandoci aneddoti, rispondendo alle nostre domande e spiegandoci come le amate, apprezzate, ma anche controverse birre acide stiano avendo successo negli ultimi anni

Quota di partecipazione da versare entro lunedì 23 Ottobre Posti limitati a 12 persone



Dipendenti ABB soci ARS ABB e famigliari di primo grado: € 15 Simpatizzanti esterni soci ARS ABB: 20 €

Prenotazioni presso:

DL: ettore.pellegrinelli@it.abb.com
BG: filippo.gaspani@it.abb.com

PAGAMENTO anche TRAMITE BONIFICO - IBAN: IT 50 A 02008 53150 000105123224 INTESTATO A: ASSOCIAZIONE RICREATIVA ABB SACE

CAUSALE: "Corso di avvicinamento al vino – numero partecipanti – un nome di riferimento"