

BSF2017... ISTRUZIONI PER L'USO

- 1) Scaricate il programma delle iniziative dal sito web birrificiosorrento.com (..e fin qui ci siamo..)
- 2) Scegliete le proposte che più vi aggradano...avete una settimana di tempo (6-12 Marzo 2017)
- 3) Createvi un percorso gustativo da fare in un solo giorno o in più giorni: es. aperitivo da Tizio, cena o altro da Caio e poi un bel dopocena (o dopopranzo) da XY :)
- 4) Immortalate il tuo BSF2017 con il tuo smartphone e partecipa al contest fotografico BSF PHOTOTASTING TOUR inviando i tuoi scatti più belli a birrificiosorrento.eventi@gmail.com. In palio premi..da bere!
- 5) DIVERTITEVI!!!

Per info:

Birrificio Sorrento

Sede operativa: Via Nastro d Oro, 19 | 80061 | Massa Lubrense [NA]

Tel: 081 8773708 Cell: 331 41 48 009 – 338 258 4990

email: birrificiosorrento.eventi@gmail.com

PROGRAMMA

FRIENDS	CONTATTI	INIZIATIVE	LE NOSTRE BIRRE
Acqu'e Sale Ristorante Pizzeria	Sorrento, Marina Piccola 2 Cell. 344 388 56 39	La Pizza Fritta...alla Birra <i>La pizza fritta di Antonino Esposito con impasto speciale alla birra Syrentum, ricotta e limoni di Sorrento igp</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	Alla spina e in bottiglia
Ahum Pizzeria	Sorrento, Via S. Antonio 6 Tel. 081 1917 2783	Gli Impasti alla Birra <i>Le pizze preparate con impasto alla birra</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Andrea & Gianni Pasticceria	Vico Equense, Via Roma 15 Tel. 081 801 5704	BeerBabà <i>Il Babà alla Birra di Vico Equense</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Aurora Ristorante Pizzeria	Sorrento, Piazza Tasso 10/11 Tel. 081 878 1248	Pizza BSF <i>Pizza con impasto semi integrale ed olive nere, farcita con scarole, olive , capperi e diavoletto affumicato in abbinamento alle birre del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Cerasè Ristorante	Vico Equense, Via Filangieri 4 Tel. 0818016073	Pizza Syrentum <i>Impasto con la birra artigianale condita con provola affumicata, rucola, limone e pistacchio</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia

Cornershop Sorrento	Sorrento, Via San Francesco 14/16/18 Tel.081 878 3012	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Diego Enoteca	Vico Equense, Corso Giovanni Nicotera 23 Tel. 081 802 7677	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Grappolo Blu Vini, Salumi e Formaggi	C/mare di Stabia, Via Alcide De Gasperi 156-158 Tel. 081 871 3531	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Il Buco Ristorante	Sorrento, Piazza S. Antonino 5 Tel. 081 878 2354	Risotto Parthenope <i>Riso carnaroli mantecato alla birra Prthenope con pesce spatola marinato, peperone crusco e morbido di carciofi</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Il Capanno Ristorante	Sant'Agnello, Corso Marion Crawford, 58 Tel. 081 878 2453	Pizza Parthenope <i>Impasto alla birra Parthenope del Birrificio Sorrento con zucca e noci di Sorrento</i> Fiore di Syrentum <i>Fiori di zucca ripieni di ricotta, gamberi profumati al limone in pastella di Syrentum</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Il Grappolo Enoteca	Piano di Sorrento, Corso Italia 209 Tel. 08119005870	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Il Tirabusciò Ristorante	Sorrento, Via Casarlano 19 Tel. 081 533 9782	Tortelloni alla Birra <i>Tortelloni ripieni insaporiti con birra artigianale Syrentum del Birrificio Sorrento su letto di carciofi</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo	
La Basilica Ristorante	Sorrento, Via S. Antonio 28 Tel. 081 877 4790	Due menù speciali - <i>Fritto Italia, Pizza Margherita, Torta caprese</i> - <i>Perciatiello di Amatrice, Cotoletta alla Milanese con contorno, Pastiera con grano e ricotta</i> <i>In abbinamento le birre del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia

La Bottega della Birra	Sorrento, Via S.Nicola 13 Tel. 081 19013167	I menu alla Birra - <i>I formaggi stagionati con riduzione di birra</i> - <i>Tris di gnocchi gratinati al ragù di birra</i> - <i>Frittelle di mele alla birra</i> <i>In abbinamento le birre artigianali del Birrificio Sorrento: Syrentum, Minerva, Astrum</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
La Fabbrica della Pasta di Gragnano	Viale San Francesco 30, Gragnano Tel. 081 801 1487	La Pasta alla Birra <i>Pasta di Gragnano prodotta con la Birra Artigianale del Birrificio Sorrento</i>	
Lievito Madre Panificio	S.Agnello, Via Iommella Grande 82/84 Tel. 081 1988 1324	Il Pane di Parthenope <i>Pane alla segale preparato con Birra Parthenope secondo un'antica ricetta alsaziana</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Minimarket da Ambrogio dal 1935	Sant'Agnello, Piazza Matteotti 35/36	Il Panino di Ambrogio <i>Panino con salame abbinato alla birra del Birrificio Sorrento</i>	In bottiglia
Murphy's Law Pub Seaside	Vico Equense, Corso Caulino 77 Tel. 081 802 8590	Aperibirra Sorrentino Birrificio Sorrento <i>Finger Food ispirati alla tradizione culinaria Sorrentina accompagnati dalle Birre del Birrificio Sorrento</i> Tutte le sere, dal 6 al 12 marzo, ore 19 “Consigli per gli abbinamenti” con Alfonso Del Forno <i>Cena degustazione guidata da Alfonso Del Forno</i> Venerdì 10 marzo ore 20.30	In bottiglia
Murphy's Law Birreria Artigianale	Napoli, Via G.Merliani 160 Tel. 08119575267	Aperibirra Napoletano Birrificio Sorrento <i>Finger Food ispirati alla tradizione culinaria Napoletana accompagnati dalle Birre del Birrificio Sorrento</i> Tutte le sere, dal 6 al 12 marzo, ore 19 A Cena con gli Homebrewers <i>Tra una birra e una chiacchierata con gli homebrewers, un menu degustazione di 4 birre abbinate a 4 pietanze</i>	Alla spina e in bottiglia

		Giovedì 9 marzo ore 20.45	
Piazzetta Milù Ristorante	C/mare di Stabia, Via Alcide De Gasperi 23 Tel. 081 871 5779	Risotto & Astrum <i>Risotto con Verza e Pisto Napoletano in abbinamento alla birra artigianale Astrum del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Pina Bar Pasticceria	Sant'Agnello, Via Aniello Balsamo 1 Tel. 878 1665	Birrabà <i>Babà con crema di birra "minerva"</i> Parthenope Cake <i>Plum cake a base di birra "parthenope", cioccolato e noci</i> Spuma Syrentum Semifreddo montato a base di birra "syrentum" Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Primavera Pasticceria Gelateria	Sorrento, Corso Italia 142 Tel.081 807 3252	Il Gelato alla Birra <i>Gelato artigianale preparato con la birra Astrum del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Re Food Ristorante Pizzeria	Sorrento, Via P. R. Giuliani 30 Tel. 081 878 1480	Pollo alla Syrentum <i>Petto di pollo alla birra Syrentum e paprika dolce servito con rucola, pomodorini del piennolo e pecorino</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Scotti Antonino Shop	Sorrento, Via San Cesareo 67 Tel. 0818785942	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Tadles 2 Minimarket	Sorrento, Viale Caruso 10/12 Tel. 081 807 4612	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
Tasso Ristorante	Sorrento, Via Correale 11d Tel. 081 878 5809	I Fusilli di Minerva <i>Fusilli corti alla genovese di vitello e ricotta secca in abbinamento alla Birra Artigianale Minerva</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
The Garden Ristorante	Sorrento, Corso Italia 50/52 – Via Tasso 2 Tel. 081 878 1195	Tagliere <i>Tagliere di salumi e formaggi della tradizione campana abbinati alla birra Minerva del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia

Veneruso Bar	Sorrento, Corso Italia 43 Tel. 081 807 4890	La Panna Cotta all' Astrum <i>Panna cotta con riduzione caramellata di birra artigianale Astrum del Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni dal 6 al 12 marzo	In bottiglia
Vizi&Sfizi	Sorrento, Via Fuoro 22 Tel. 0818773854	Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i> Tutti i giorni, dal 6 al 12 marzo.	In bottiglia
BSF PhotoTasting Tour		Contest Fotografico <i>Immortalata il tuo BSF2017 con lo smartphone e partecipa al contest fotografico BSF PHOTOTASTING TOUR inviando gli scatti più belli delle iniziative a cui hai partecipato a birrificiosorrento.eventi@gmail.com. Regolamento e premi su www.birrificiosorrento.com</i>	

Birrificio Sorrento & Friends Progetto Educa

FRIENDS	CONTATTI	INIZIATIVE	LE NOSTRE BIRRE
Mercato della Terra Slow Food Costiera Sorrentina e Capri	Piano di Sorrento, Piazza della Repubblica Cell.392 4011900	Laboratorio del Gusto: "Come nasce una Birra Artigianale territoriale" <i>Domenica 12 marzo, dalle ore 11:30 nell'angolo Slow Food Educa, Giuseppe Schisano del Birrificio Sorrento vi accompagnerà nel mondo delle birre artigianali create con i profumi del territorio. Seguirà la degustazione di due Birre: come nascono, come si degustano e come si possono abbinare.</i> <i>Verrà presentato inoltre il nuovo progetto del microbirrificio sorrentino, destino a salvaguardare l'ambiente.</i>	In bottiglia

		<p><i>Il Laboratorio organizzato da Slow Food sarò seguito e trasmesso in diretta web da Radio Siani la radio della legalità.</i></p> <p><i>Ingresso libero e gratuito.</i></p>	
Penisola Verde	<p>Sorrento, Via San Renato - Piano di Sorrento, Via Cavottole. Tel. 081 877 3443</p>	<p>L'Isola Ecologica del Tesoro Dai Peso ai tuoi rifiuti.</p> <p><i>Dal 6 all'11 marzo porta i materiali riciclabili al centro di raccolta (Piano di Sorrento e Sorrento) e con 4 kg di carta e cartone ricevi un premio del Birrificio Sorrento</i></p>	In bottiglia
I.P.S.S.E.O.A. Raffaele Viviani	Sede di Agerola	<p>Dalla teoria alla pratica casalinga:</p> <p><i>dopo aver imparato le tecniche di produzione della Birra Artigianale in aula con Giuseppe Schisano del Birrificio Sorrento i ragazzi dell'IPSSEOA Raffaele Viviani assisteranno alla dimostrazione di Antonio Garofalo (southern homebrewers) che illustrerà le tecniche per la produzione casalinga della Birra.</i></p>	
Istituto Polispécialistico San Paolo	Sorrento, Piazza della Vittoria 1	<p>Il 9 marzo gli studenti del San Paolo parteciperanno alla lezione conclusiva del corso "Birre Artigianali: proporle, spillarle e servirle in modo professionale" all'interno del Birrificio Sorrento</p>	