

SERATE ED EVENTI

LOCALE	EVENTO
<p>Birrificio Flegreo Via Ilioneo, 48 – Napoli 081 036 0437</p>	<p>“Birrificio Flegreo: IGA e Formaggi!” Lunedì 21 maggio – ore 20.30</p>
<p>Murphy's Law Corso Caulino 77 - Vico Equense 081 802 8590</p>	<p>“Birre in Cucina: contest per giovani cuochi” Martedì 22 maggio - ore 20.30</p> <p><i>Un contest in cui i migliori allievi dell’Istituto Polispecialistico San Paolo di Sorrento si misureranno con piatti ed abbinamenti alle birre artigianali per poi essere giudicati dal pubblico partecipante e da una giuria di qualità composta da chef, giornalisti e operatori del settore.</i></p>
<p>Morgana Pub 2.0 Via Belvedere 274/276 – Battipaglia 331 542 5320</p>	<p>“Lo Chef crea... il Birraio risponde” Mercoledì 23 maggio – ore 20.30</p> <p><i>Incontro con il Birraio Giuseppe Schisano e proposte abbinamento piatto e birra: Bruschettone con stracciatella di bufala, colatura di alici, scarola fresca, pomodoro e olive in abbinato alla Syrentum; Panino con hamburger di entrecote, funghi arrostiti e pecorino di pienza abbinato alla Minerva (Questi abbinamenti saranno proposti almeno fino al 27 maggio)</i></p>
<p>Pub 27 Via Vittorio Emanuele – Pompei 333 708 8702</p>	<p>“Birrificio Sorrento Tap Take Over” Giovedì 24 maggio – ore 20.30</p> <p><i>Tutte le Birre del Birrificio Sorrento sul Bancone del Pub 27</i></p>

<p>Murphy's Law Birreria Artigianale Via G.merliani 160 – Napoli 081 1957 5267</p>	<p>“La Notte delle IGA” Venerdi 25 maggio – ore 20.30</p> <p><i>Una serata dedicata interamente alle IGA, in un confronto tra le IGA 2016 e quelle 2017</i></p>
<p>Birrificio Sorrento Experience Via Palomba 6 – Sorrento 349 312 9034</p>	<p>“Un ciClone di Birre” Sabato 26 maggio – dalle 10.30</p> <p><i>Concorso Homebrewers e curiosi tra tanta Birra, Workshop, laboratori e food. La giornata è aperta a tutti a partire dalle ore 10.30</i></p>
<p>Studio d'Arte Marcello Aversa Via Sersale 3 – Sorrento 081 877 1535</p>	<p>“Terra, Birra e Fuoco” Domenica 27 maggio</p> <p><i>Presso lo studio d'Arte di Marcello Aversa, in Via Sersale 3, laboratori e degustazioni con gli artisti artigiani Marcello Aversa di Sorrento e Piero Marcuccio di Cerreto Sannita che esporranno le proprie opere. In particolare Piero Marcuccio presenterà una serie dedicata alle maschere della Commedia Italiana. Abbinamento delle Birre del Birrificio Sorrento con i famosi Taralli Cerretani.</i></p>

INIZIATIVE E MENU SPECIALI

validi per l'intera settimana, dal 21 al 27 maggio

LOCALE	PROPOSTA
<p>Penisolaverde</p>	<p>“L'Isola Ecologica del Tesoro: dai peso ai tuoi rifiuti”</p> <p><i>Dal 21 al 27 maggio 2018 con carta e cartone portate ai centri di raccolta di Sorrento e Piano di Sorrento, si riceverà un prezioso omaggio del Birrificio Sorrento e Penisolaverde darà il via al percorso del riciclo che porterà alla produzione dei cartoni di imballaggio che utilizza il Birrificio Sorrento, realizzati e certificati al 100% con carta riciclata della Campania.</i></p>

<p>Ristorante Pizzeria Aurora Piazza Tasso 10,11 – Sorrento 081 878 1248</p>	<p>“Impasti alla Birra”</p> <p><i>Durante tutta la settimana il ristorante pizzeria Aurora proporrà un impasto alla Birra Minerva per una pizza con provola, san marzano e salame piccante</i></p>
<p>La Bottega della Birra Via San Nicola, 13 (centro storico) Sorrento 340 591 6221</p>	<p>“Ricetta alla Birra”</p> <p><i>Durante tutta la settimana la Bottega della Birra di Nunzio Manna proporrà uno spezzatino alla Birra Minerva e una selezione di formaggi con confettura di Birra Parthenope</i></p>
<p>Ristorante Il Capanno Sant' Agnello</p>	<p>“Abbinamento”</p> <p><i>Durante tutta la settimana il ristorante Il Capanno proporrà un Risotto al Moito con gamberi abbinato alla Birra Syrentum</i></p>
<p>Ristorante Tasso Via Correale, 11d – Sorrento 081 878 5809</p>	<p>“Piatto Special”</p> <p><i>Durante tutta la settimana il ristorante Tasso proporrà: Perle di riso carnaroli allo zafferano, crudo di gamberi, ostrica grattugiata e pomodoro confit aromatizzato al timo in abbinamento alla Birra artigianale chiara “Armida”aromatizzata con bucce fresche di arancia di Sorrento</i></p>
<p>Ristorante Pizzeria Acqu'e Sale Piazza Marinai d'Italia, 2 – Sorrento 081 19005967</p>	<p>“Pizza Sorrento”</p> <p><i>Durante tutta la settimana il ristorante Acqu'e Sale proporrà: Pizza Sorrento con impasto alla Birra Artigianale Syrentum e con Fior di Latte, Noci di Sorrento, Limone IGP, Provolone del Monaco DOP</i></p>
<p>Il Tirabuscìo Ristorante Sorrento, Via Casarlano 19 081 533 9782</p>	<p>“Piatto alla Birra”</p> <p><i>Pacchero fritto ripieno di pesce persico su salsa alla Syrentum</i></p>

<p>Enoteca Il Grappolo Corso Italia 209 – Piano di Sorrento 081 19005870</p>	<p>Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i></p>
<p>Vizi & Sfizi Sorrento, Via Fuoro 22 0818773854</p>	<p>Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i></p>
<p>Corner Shop Sorrento Sorrento, Via San Francesco 14/16/18 081 878 3012</p>	<p>Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i></p>
<p>Enoteca Diego Vico Equense, Corso Giovanni Nicotera 23 081 802 7677</p>	<p>Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i></p>
<p>Grappolo Blu Vini, Salumi e Formaggi C/mare di Stabia, Via Alcide De Gasperi 156-158 081 871 3531</p>	<p>Kit promozione <i>Uno speciale kit promozione Birrificio Sorrento</i></p>
<p>Inn Bufalito Vico I Fuoro, 21 – Sorrento 081 365 6975</p>	<p>“Piatto e abbinamento” <i>Durante tutta la settimana il Ristorante proporrà: Strozzapreti con zucchine, speck di bufalo e caciobufala in abbinamento alla Syrentum</i></p>