



## **Birrificio Sorrento & Friends**

12 e 13 Marzo 2016

Sabato 12 e Domenica 13 Marzo **Sorrento** celebra le **Birre Artigianali** con un evento organizzato e promosso dal **Birrificio Sorrento** in occasione della *Settimana Nazionale delle Birre Artigianali*.

Birrificio Sorrento & Friends, questo è il nome del progetto al quale hanno dato vita Giuseppe Schisano e Francesco Galano, titolari del Birrificio Sorrento.

*“L' obiettivo è quello di fare rete con chi ha il nostro stesso DNA. Il DNA di chi ama e rispetta il territorio. Di chi svolge il proprio lavoro con passione e professionalità. Di chi preferisce di gran lunga avere a che fare con consumatori consapevoli e si impegna quotidianamente per garantire loro qualità ed eccellenza di prodotti e servizi. Il DNA di chi ha una storia da raccontare.”*

Il 12 e 13 Marzo gli appassionati del frutto dell' arte brassicola potranno scegliere l'itinerario della propria passeggiata sorrentina facendo tappa tra i diversi appuntamenti proposti da numerose realtà protagoniste del Food&Beverage in Penisola.

Cene a tema, degustazioni, ricette alla birra, aperitivi e tante altre iniziative. Protagonista comune: la Birra Artigianale.

Un vero e proprio tour del Gusto ..da percorrere a tutta Birra!

### **Le Birre**

Il legame con la Penisola Sorrentina è la caratteristica predominante delle Birre Artigianali del Birrificio Sorrento. Non solo per la sede di produzione, ma anche e soprattutto per l' utilizzo nelle ricette di ingredienti tipici ed unici di questa zona tra cui il limone di Sorrento IGP, l' arancia e le noci di Sorrento.

**Syrentum:** Birra Artigianale Chiara ad Alta Fermentazione prodotta con bucce fresche di Limoni di Sorrento IGP

**Minerva:** Birra Artigianale Ambrata ad Alta Fermentazione prodotta con bucce fresche di Arance di Sorrento

**Parthenope:** Birra Artigianale Scura ad Alta Fermentazione prodotta con Noci di Sorrento

<b>LOCALE</b>	<b>INIZIATIVA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>CONTATTI</b>
<b>Birrificio Sorrento</b>	Birrificio Porte Aperte	Sabato 12 marzo (ore 10.30; 12.00; 18.00) Spillatura delle birre direttamente in birrificio e Visite guidate all'impianto di produzione del Birrificio Sorrento per scoprire come viene prodotta la Birra Artigianale.	Via Nastro d'Oro, 19, Massa Lubrense	Web Site: <a href="http://www.birrificio.sorrento.com">www.birrificio.sorrento.com</a>  Cell: 331 41 48 009  Email: <a href="mailto:birrificiosorrento.eventi@gmail.com">birrificiosorrento.eventi@gmail.com</a>
<b>Ristorante Nastro D'Oro</b>	Street Beer Food	Street Food sorrentino e Birra Artigianale (spillata direttamente nell'impianto di produzione) - Sabato 12 Marzo alle ore 13.00	Via Nastro D'Oro, 18, Massa Lubrense	Web Site: <a href="http://www.ristorante.nastrodoro.it">www.ristorante.nastrodoro.it</a>  Tel: 0818089187  Email: <a href="mailto:ristorantenastrodoro@gmail.com">ristorantenastrodoro@gmail.com</a>
<b>Acqu'e Sale Pizza&amp;Cucina</b>	Birra in Pasta!	Gli Impasti alla Birra realizzati dal maestro Antonino Esposito - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo	Piazza Marinai d'Italia, 2, Sorrento	Web Site: <a href="http://www.acquesale.it">www.acquesale.it</a>  Cell: 344 388 56 39  Email: <a href="mailto:eventi@acquesale.it">eventi@acquesale.it</a>

<p><b>Gelateria Primavera</b></p>	<p>Gelato alla Birra</p>	<p>Il Gelato alla Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Corso Italia, 142, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.primaverasorrento.it">www.primaverasorrento.it</a>  Tel: 081 807 3252  Email: <a href="mailto:info@primaverasorrento.it">info@primaverasorrento.it</a></p>
<p><b>La Bottega della Birra</b></p>	<p>Proposta Gastronomica alla Birra</p>	<p>Lo Spezzatino alla Birra e il Tagliere di Formaggi con riduzione di Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Via San Nicola, 13 (centro storico) Sorrento</p>	<p>Cell: 3405916221  Email: <a href="mailto:labottegadellabirrasorrento@live.it">labottegadellabirrasorrento@live.it</a></p>
<p><b>Ristorante Re Food</b></p>	<p>Menu Degustazione</p>	<p>Il Risotto con Carciofi e Limone + Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Via P. R. Giuliani, 30, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.refoods.it">www.refoods.it</a>  Tel: 081 878 1480  Email: <a href="mailto:info@refoods.it">info@refoods.it</a></p>

<p><b>Tadles 2</b></p>	<p>Degustazione Birra e Formaggi</p>	<p>Pecorino alle Noci e Birra Artigianale - Sabato 12 Marzo</p>	<p>Viale Caruso, 10/12, Sorrento</p>	<p>Tel: 081 807 4612</p>
<p><b>REUP Recycled Bar</b></p>	<p>AperiBirra</p>	<p>Aperitivo Musicale con Birra Artigianale - Domenica 13 Marzo dalle ore 18.00</p>	<p>Piazza Angelina Lauro, 28-29, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.reupbar.com">www.reupbar.com</a>  Tel: 081 362 2027  Email: <a href="mailto:reupbar@gmail.com">reupbar@gmail.com</a></p>
<p><b>Bar Veneruso</b></p>	<p>Gelato alla Birra</p>	<p>Il Gelato alla Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Corso Italia 43, Sorrento</p>	<p>Tel: 081 807 4890  Email: <a href="mailto:barveneruso@alice.it">barveneruso@alice.it</a></p>

<p><b>Mini Market da Ambrogio dal 1935</b></p>	<p>Birra e Panino</p>	<p>Il Panino di Ambrogio e la Birra Artigianale - Sabato 12 Marzo</p>	<p>Piazza Matteotti, 35/36, Sant'Agnello</p>	<p>Tel: 081 878 17 74</p>
<p><b>Ristorante Pizzeria Aurora</b></p>	<p>Menu degustazione</p>	<p>Le pizze con impasti speciali abbinare alle Birre Artigianali - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Piazza Tasso, 10/11, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.pizzeriaaurora.it">www.pizzeriaaurora.it</a>  Tel: 081 8781248  Email: <a href="mailto:info@pizzeriaaurora.com">info@pizzeriaaurora.com</a></p>
<p><b>Piazzetta Milù</b></p>	<p>Birra a calice</p>	<p>Birre Artigianali servite a calice - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Corso A. De Gasperi 23, Castellammare di Stabia</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.piazzettamilu.it">www.piazzettamilu.it</a>  Tel: 081 871 5779  Email: <a href="mailto:piazzettamilu@gmail.com">piazzettamilu@gmail.com</a></p>

<p><b>Ristorante La Basilica</b></p>	<p>Menu degustazione</p>	<p>Antipasto misto sorrentino, Pizza con mortadella e limone, dessert, Syrentum, caffè - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Via Sant'Antonino, 28, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.ristorante labasilica.com">www.ristorante labasilica.com</a>  Tel: 081 8774790  Email: <a href="mailto:info@ristorante labasilica.com">info@ristorante labasilica.com</a></p>
<p><b>Vizi&amp;Sfizi Belgarbo</b></p>	<p>Il Kit della Birra</p>	<p>Promozioni sull'acquisto delle birre del Birrificio Sorrento - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Via Fuoro. 22, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.vizisfizi.com">www.vizisfizi.com</a>  Tel: 0818773854  Email: <a href="mailto:email info@vizisfizi.com">email info@vizisfizi.com</a></p>
<p><b>La Casa del Dolce e Ristorante Tirimbò</b></p>	<p>Birra Artigianale... tra Dolce e Salato!</p>	<p>In pasticceria: Dolci Tentazioni alla Birra Artigianale Al ristorante: Proposta Gastronomica alla Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>La Casa del Dolce: Piazza Cota, 19, Piano di Sorrento  Ristorante Tirimbò: Banchina di Riva, 9, Piano di Sorrento</p>	<p>Email: <a href="mailto:giusy.aversa@alice.it">giusy.aversa@alice.it</a>  Cell: 334.7204304</p>

<p><b>Ristorante Il Buco</b></p>	<p>Birra da bere.. e non solo..</p>	<p>La Birra Artigianale da bere e da ..mangiare! Piatto Gourmet preparato con Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>2<sup>a</sup> rampa Marina Piccola, 5 (Piazza S.Antonino) Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.ilbucoristorante.it">www.ilbucoristorante.it</a>  Email: <a href="mailto:info@ilbucoristorante.it">info@ilbucoristorante.it</a>  Tel: 081 8782354</p>
<p><b>Ristorante Tasso</b></p>	<p>Menu Degustazione</p>	<p>Tortello ripieno di Parmigiana di Melanzane con Pomodorino, Capperi, Olive di Gaeta e scaglie di Caciotta irrorato al Pesto + Birra Artigianale - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo</p>	<p>Via Correale, 11d, Sorrento</p>	<p>Web Site: <a href="http://www.ristorantetasso.com">www.ristorantetasso.com</a>  E-mail: <a href="mailto:info@ristorantetasso.com">info@ristorantetasso.com</a>  Tel: 081 8785809</p>
<p><b>Slow Food Costiera Sorrentina e Capri</b></p>	<p>Le Birre Artigianali al Mercato della Terra</p>	<p>Presentazione Birre Artigianali Campane a cura di A.bi.Campania con laboratorio di degustazione guidato da Alfonso del Forno - Domenica 13 Marzo dalle ore 9.00 alle 13.00</p>	<p>Piazza della Repubblica, Piano di Sorrento</p>	<p>Web Site <a href="http://www.slowfoodcostierasorrentina.it">www.slowfoodcostierasorrentina.it</a>  Email: <a href="mailto:mercato@slowfoodcostierasorrentina.it">mercato@slowfoodcostierasorrentina.it</a></p>

<b>Murphy's Law Pub</b>	Proposta gastronomica alla birra e menu degustazione	Hamburger con impasto alla birra; salsiccia di fassona cotta nella birra - Sabato 12 e Domenica 13 Marzo	Corso Caulino 77, Vico Equense	Tel: 081 802 8590  Email: <a href="mailto:murphyslawseaside@gmail.com">murphyslawseaside@gmail.com</a>
-----------------------------	--	--	-----------------------------------	--

**Per Info:**

Birrificio Sorrento

[www.birrificiosorrento.com](http://www.birrificiosorrento.com)

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

Tel.: 331 41 48 009

E-mail: [birrificiosorrento.eventi@gmail.com](mailto:birrificiosorrento.eventi@gmail.com)