

in collaborazione con:



Comune  
di Capriasca

negozio Roberto Storni, Sala

Irish Pub Club Alpino

1  
EDIZIONE

# BIRRA IN CAPRIASCA



SABATO  
**30**  
MARZO

PRESSO L'EX CASERMA DI TESSERETE

DOMENICA  
**31**  
MARZO

## – PRIMO CONCORSO HOMEBREWERS IN CAPRIASCA –

Regolamento scaricabile da:

[www.areaviva.ch/it/agenda/birraincapriasca](http://www.areaviva.ch/it/agenda/birraincapriasca)

### SABATO 30 MARZO 2019

11:00 Apertura manifestazione ed inizio degustazioni

12:00-14:00 Apertura cucina, specialità del giorno:  
stincò di maiale

15:00-16:30 Corso 1: le materie prime nella birrificazione

17:00-18:30 Corso 2: tecniche di degustazione,  
cinque tipologie a confronto

23:00 Chiusura manifestazione

### DOMENICA 31 MARZO 2019

09:30 Corso 3: Assistere ad una cotta (gratuito)

11:00 Inizio degustazioni

12:00-14:00 Apertura cucina, specialità del giorno:  
polenta e brasato

13:00-14:00 Corso 4: introduzione alla produzione HB

15:00-16:30 Corso 5: l'importanza dell'acqua nella birra

17:30 Premiazione concorso migliori homebrewers

20:00 Chiusura manifestazione

### BUVETTE E BIRRIFICI PRESENTI

- Birrificio Sottobisio
- Officina della Birra
- Broken City brewing
- No Land
- Falling Pine
- Birrificio PD
- Birrificio San Salvatore
- Birrificio Lariano

### GIUDICI DEL CONCORSO HB

- **Flavio Boero**,  
esperto di produzione
- **Roberto Storni**, sommelier
- **Fabio Colombo**, BJCP
- **Paolo Romerio**, Beer Geek
- **Emanuele Longo**,  
mastro birraio del  
birrificio Lariano
- **Rodrigo Silva**, produttore

Per maggiori informazioni:



Birra in Capriasca



[info@amiconiconsulting.ch](mailto:info@amiconiconsulting.ch)



+41 91 921 38 12