

Programma

lunedì 6 ottobre 2014
martedì 7 ottobre 2014

SALA DEGUSTAZIONE dalle ore 10,30 alle 18,30

- Degustazioni libere di birra di otto birrerie europee, sia alla spina che in bottiglia
- Degustazioni libere delle varie interpretazioni di pizza in pala
- Degustazioni guidate di drink aventi quale ingrediente la birra a cura di:

Sebastiano Garbellini
Distillerie Roner

SALA FORUM alle ore 11,00

- Presentazione da parte di **Tiziano Casillo** (Accademia del Gusto - Ascom Formazione) delle "pizze in pala alla romana", una tendenza di prodotto molto apprezzata dal pubblico e particolarmente interessante, in termini di redditività, per chi la produce.

alle ore 15,30

- Approfondimento da parte di **Sebastiano Garbellini** sulle ragioni che fanno del semplice gesto della mescolta della birra la costante assoluta per il raggiungimento della qualità sotto tutti i punti di vista del servizio.

Come Raggiungerci

Uscita casello autostradale di Bergamo, indicazioni per Val Seriana - Lovere, sesta uscita Valle Seriana, prima uscita Torre de' Roveri, allo stop a destra, semaforo a sinistra, 300 metri a sinistra arrivo a destinazione.



Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 035.580701 - segreteria@quattroerre.com



QUATTROERRE
Produzione e Distribuzione
Birre Artigianali
e Internazionali
Via Marconi, 1 - Torre de' Roveri (BG)
www.quattroerre.com
Tel 035 580701



Gastrono Birra 2014 QUATTROERRE



QUATTROERRE



Invito Personale

Riservato agli operatori

I fratelli Rota sono lieti di invitarla alla 7^a **Rassegna Birrogastronomica** Quattroerre che si terrà lunedì 6 e martedì 7 ottobre 2014 dalle ore 10,30 alle ore 18,30 al Centro Formazione Permanente di Torre de' Roveri.

con il patrocinio di:



Camera di Commercio
Bergamo



L'evento

Il tema focale è la birra nel fuoricasa argomentata nelle differenti occasioni di consumo in cui la birra è e deve essere protagonista, dal locale birrario al più classico dei bar per passare in pizzeria e arrivare alla ristorazione tradizionale fino ad inserirsi nelle cucine più moderne.

L'appuntamento vuole essere uno sguardo attento al mercato attuale per sviluppare nuove opportunità di consumo e di business.

Tavole rotonde in cui confrontarsi e attività didattiche completano la programmazione.

La sala di degustazione si fa in tre, rispecchiando tre particolari tipologie di locali, proprio per sottolineare la valenza commerciale del prodotto:

- **Area birra**, saranno presenti otto birrerie europee con un proprio corner e un banco di degustazione Quattroerre dedicato alle specialità in bottiglia, nazionali e internazionali.

- **Area bar**, dedicata al mondo del bere miscelato con cocktail a base di birra e l'opportunità di realizzare la propria ricetta e proporla al pubblico.

- **Area ristorazione**, concepita come un vero e proprio ristorante, gestita da Accademia del Gusto - Ascom, in cui si potrà degustare il piatto

tipico italiano per eccellenza, da sempre parte di un matrimonio birrogastronomico molto felice: la pizza.

La sala forum è scenario dei classici incontri tra professionisti dove le tematiche affrontate approfondiranno i temi cruciali della rassegna birrogastronomica.

