



INCONTRO
SPECIALE



ARCA Cultura

IN COLLABORAZIONE CON

"PIZZA GARAGE"

PROPONE UN

Incontro Conviviale

A TUTTA BIRRA !!!



*“L’Arte del Gusto
e del Bere Giusto”*

Si parlerà di

“Cultura della BIRRA”

Il mondo della birra artigianale:
differenza tra LAGER ed ALE

Definizione delle principali tipologie brassicole

Tecniche della degustazione

Degustazione guidata di 3 birre
prodotte dal Birrificio → **GLADIATORE** A.D.1998

(Ricco buffet di diverse tipologie di PIZZA create dallo chef Mattia Consorti)



A cura di Fabio Verzigeri

Mastro Birraio del “BIRRIFICIO GLADIATORE”

Lunedì 17 Giugno 2019

dalle ore 18.00 alle ore 20.00

PIZZA GARAGE – Via Durazzo, 19 – Quartiere della Vittoria



**INCONTRO
SPECIALE**



L'incontro conviviale...

L'incontro che vi proponiamo è rivolto agli **amatori, dilettanti o appassionati del "buon bere"** e ... del "buon gusto".

Il **Mastro Birraio Fabio**, attraverso una "singolare lezione", ci condurrà nel mondo della "**Cultura della BIRRA**", accompagnata dalla degustazione di birre prodotte dal "**BIRRIFICIO GLADIATORE**", che, dai primi anni 70, ha iniziato a produrre birra artigianale di alta qualità, al di fuori delle regole industriali che impongono sul mercato prodotti omologati e senza anima.

Mentre il fantasioso **Chef Mattia** ci consentirà di degustare un ricco buffet di PIZZA, composta abilmente e che potrà esaltare al meglio quanto proposto in abbinamento alle birre in degustazione.

Non vi è dubbio che tale iniziativa, riferita a "**L'Arte del Gusto e del Bere Giusto**", rende lustro e prestigio in quanto apportatrice di **Cultura** e reale interesse per un mondo, quello della birra, eccitante e particolarmente stimolante.





Si ringrazia il **Mastro Birraio Fabio Verzieri**, per il suo prezioso contributo per questo speciale incontro proposto nell'ambito delle iniziative "**Incontri A TUTTA BIRRA**"; si ringraziano altresì il **Mattia, Arianna e Giorgia Consorti** di **PIZZA GARAGE**, che hanno contribuito alla realizzazione di questo singolare evento ospitandoci nel proprio caratteristico locale; infine, si ringrazia il fantasioso **Chef Mattia Consorti**, che ci consentirà di degustare le sue creazioni di pizza.

**A fine incontro saranno proposti i nuovi appuntamenti dedicati agli
"Incontri A TUTTA BIRRA"**

QUOTA promozionale di PARTECIPAZIONE a PERSONA

Socio A.R.C.A. **Euro 13,00**
Aggregato/Esterno **Euro 15,00**

LA QUOTA di PARTECIPAZIONE COMPRENDE:

-  "Lezione" teorica/pratica su "La CULTURA della BIRRA" a cura del Mastro Birraio Fabio Verzieri
-  BIRRE del Birrificio GLADIATORE (tre tipologie diverse)
-  Schede tecniche e degustative
-  Ricco buffet di PIZZA creato dallo Chef Mattia Consorti

Numero PARTECIPANTI: 30



INCONTRO
SPECIALE



PRENOTAZIONI IMMEDIATE **(entro il 10 Giugno 2019)**

**Considerata la particolarità dell'evento ed il numero limitato di posti,
le prenotazioni e il contestuale pagamento**

con Bonifico Bancario a favore di
Associazione Rinascita Cultura e Arte - IBAN IT50V0307502200CC8500694765

potranno essere effettuati presso:

Angelo Neri → presidente@arca-cultura.it - Cell. 335.1361627 - 328.2134744

Segreteria → segreteria@arca-cultura.it - Cell. 393.7099782

Benvenuti da PIZZA GARAGE ...

FORNO e CUCINA

PizzaGarage è pizzeria con cucina, per una scelta senza confini.

Ci ispiriamo al Territorio ma vogliamo portarti oltre ogni confine, superare le tue aspettative facendoti sentire a casa.

PizzaGarage: caffetteria, pizzeria e ristorante con servizi su misura, studiati per darti l'energia e il piacere della buona tavola quando sei a lavoro, fuori casa e nel tuo tempo libero.

PizzaGarage la sera si trasforma in officina di sapori, per farti scoprire nuovi piatti e le nostre pizze gourmet, per una cena senza fretta nella nostra sala grande

Con la proposta di *Cucina Romana* portiamo in tavola piatti della tradizione, rivisitando ricette antiche in chiave moderna, per non dimenticare i sapori della nonna anche quando mangi fuori casa con gli amici e la famiglia.

Per i più golosi le nostre pizze gourmet che lo **chef Mattia** ha selezionato per farti scoprire abbinamenti e sapori, fragranza e croccantezza senza confini.



INCONTRO
SPECIALE



Le BIRRE del

—BIRRIFICIO— A.D.1998
GLADIATORE

Birrificio in Roma

La Storia

Dai primi anni 70 ad oggi manteniamo la nostra presenza nello stesso luogo e nel 1998 abbiamo iniziato a produrre birra artigianale in veste di pionieri in Italia con pochi altri birrifici artigianali presenti sul mercato. Abbiamo l'ambizione di produrre birra di alta qualità, al di fuori delle regole industriali che impongono sul mercato prodotti omologati e senza anima.

L'Azienda

Dal 1998 produciamo birra artigianale di qualità, per noi e per i nostri committenti, utilizzando l'impianto professionale di produzione Velo da 10 Hl. Siamo gli unici a produrre in un impianto sferico rivestito all'esterno in rame, metallo che nell'antica Roma si utilizzava per realizzare ornamenti. Il senso di appartenenza alle nostre origini latine ci porta a pensare che anche la bellezza contribuisca a alla qualità del nostro prodotto.

Le Birre

Le nostre birre, "**100% naturale**", sono il risultato di un mix vincente tra studio, passione, tradizione e sperimentazione, che le rende uniche ed inconfondibili. Non pastorizzate e non filtrate, sono tutte rifermentate in bottiglia, senza conservanti aggiunti.

Le BIRRE in Degustazione...

- **GOLDEN ALE - ABV 6,2%**
- **INDIAN PALE ALE - ABV 5,5%**
- **STRONG ALE - ABV 7,5%**

—BIRRIFICIO— A.D.1998
GLADIATORE

Questa iniziativa è presente anche sul sito www.arca-cultura.it