

Il Birrificio di Como compie 20 anni!

A luglio e ad agosto tante iniziative per scoprire i segreti delle birre artigianali comasche e un menu che vi porta indietro nel tempo.

Como, 13 giugno 2024

Il Birrificio di Como spegne 20 candeline! Era appena iniziato il nuovo millennio quando questo locale aprì i battenti, dopo due anni di lavori di ristrutturazione sull'ex complesso serico della Fisac. L'apertura era così attesa che il 1° luglio cittadini e turisti fecero la coda per provare le novità portate dal ristorante: le birre artigianali prodotte dal mastro birraio Andrea Bravi e le specialità gastronomiche adatte a ogni palato. L'affluenza fu così al di sopra delle aspettative, che dopo il primo mese di apertura la proprietà decise di chiudere per due settimane: era finita la birra.

A vent'anni da quel giorno, il Birrificio di Como festeggia gli ospiti di ieri, oggi e domani con una serie di iniziative dedicate al mondo della tradizione brassicola, oltre a riportare in vita dei classici della cucina dei primi anni duemila.

Save the date!

Dal 24 giugno prenderanno il via diversi eventi e promozioni legati all'anniversario del brew pub più grande d'Europa!

Visita gratuita dell'impianto di produzione, per scoprire tutto sul mondo delle craft beer.

- Iniziativa riservata ai clienti a cena
- Tutti i martedì e le domeniche
- Ore 19.00

Beer tube Tuesday

- tutti i martedì 2 litri di birra in tubo a 15€

Cotta al tavolo

Insieme al mastro birraio, scopriamo come realizzare una birra fatta in casa, attraverso un tour dell'impianto, una dimostrazione con cotta al tavolo e **una degustazione finale di 5 birre artigianali**.

- Venerdì 19 luglio e il 23 agosto
- Attività e degustazione a 15€

Birraio per un giorno

I veri appassionati potranno passare **un'intera giornata accanto al mastro birraio**, accompagnandolo durante la preparazione della cotta di una birra artigianale.

- Mercoledì 24 luglio
- Dalle 9.00 alle 18.00
- Attività gratuita, limitata a max 6 persone

Un viaggio sul fiume dei ricordi

Per tutto il periodo di festeggiamenti, gli ospiti troveranno sul tavolo una **cartolina** per scrivere un **ricordo legato al Birrificio di Como**, che verranno condivisi sui profili social.



Tutti i visitatori che amano la buona cucina, potranno ri-assaporare piatti dei primi '00 con il **Menu Back to the future**: piadina con crudo di Parma 18 mesi, rucola e squacquerone (10.50€), panino con salamella, peperoni e salsa rosa (9€), paccheri alla birra Marilyn salsiccia e pomodoro (14€), Superbirri (bocconcini di petto di pollo con maionese aromatizzata al lime e birra, verdure in tempura alla birra, wurstel e polpettine serviti con patatine fritte – 14.50€), filetto di Black Angus al pepe verde (27€), Birramisù (6€).

20 anni di Birrificio... e di birra!

Per l'occasione si potrà anche gustare una birra di ben 20 anni: la **BALUBA RISERVA 2004**, che il mastro birraio ha tenuto in serbo per quindici anni nella cantina del birrificio, chiusa in un tank al riparo dall'aria. Imbottigliata in occasione dell'anniversario, verrà proposta ai clienti del ristorante e sarà sicuramente apprezzata da chi ama le birre da meditazione.

Si tratta di una birra scura doppio malto aromatizzata con frutta ed erba ruta, caratterizzata per le spiccate note di Marsala, dovute alla lenta ossidazione che ha subito negli anni.

Il Birrificio si prepara a due mesi di festa, scoprite il programma completo sul sito ilbirrificio.it.

Il Birrificio di Como
Via Pasquale Paoli, 3, 22100 Como CO
Per prenotazioni: 031 505050

Contatti

Gruppo Ethos
Ufficio Comunicazione & Marketing
M. comunicazione@gruppoethos.it
T. 039 9711064