



*8a Rassegna Triveneta*  
**BIRRE ARTIGIANALI**

*dall' 11 al 27 novembre 2016*

Centro Polifunzionale - Camalò di Povegliano (Treviso)

# PRESENTAZIONE RASSEGNA

E' con piacere che vi presentiamo l'**ottava edizione della Rassegna Triveneta delle Birre Artigianali**. Quest'anno la Pro Loco di Camalò viene patrocinata dalla neonata Associazione dei Birrai Artigiani in seno a Confartigianato Marca Trevigiana.

Sono presenti 30 birrifici e 112 sono le birre artigianali proposte, che possono essere degustate da sole o in abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina, tra i quali l'importante iniziativa "**UN'AMATRICIANA PER AMATRICE**": per ogni amatriciana ordinata, l'intero incasso sarà donato alle popolazioni colpite dal terremoto.

Il venerdì sera vi aspetta lo **STREET FOOD!** Dal tradizionale panino con la porchetta, alle polpette della polpetteria "Rumori Strani" di Dosson (TV) e per finire con le pizzette della pizzeria da asporto "Mondo Pizza da Romeo" di Treviso.

Novità di quest'anno: **WHISKY & WHISKY!** Piccola degustazione per scoprire il mondo dei distillati di malto. A pagina 6 ne potrete trovare alcune informazioni.

## Informazioni e Prenotazioni :

**Sig. Zanatta 338.7897373 - prolococamalo@gmail.com - www.prolococamalo.it**

# PROGRAMMA RASSEGNA

## Venerdì 11

Ore 19.30 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

Ore 20.00 Specialità della serata **STREET FOOD: PANINO CON PORCHETTA**

## Sabato 12

Ore 19.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

## Domenica 13

Ore 17.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

## Venerdì 18

Ore 19.30 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

Ore 20.00 Specialità della serata STREET FOOD: **POLPETTE MANIA**  
in collaborazione con RUMORI STRANI – Polpetteria di Dosson (TV)

Ore 20.30 Presentazione dell'Associazione Birrai Artigiani di Confartigianato, presentazione del programma e del nuovo logo (la presentazione si svolgerà nella saletta piccola e sarà riservata ai produttori).

---

## Sabato 19

Ore 19.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

---

## Domenica 20

Ore 11.00 “Festa del Ringraziamento”  
S.Messa - Benedizione macchine agricole e Rassegna degli animali della fattoria

Ore 10.00-24.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

---

## Venerdì 25

Ore 19.30 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

Ore 20.00 Specialità della serata STREET FOOD: **PIZZETTE A GO-GO**  
in collaborazione con MONDO PIZZA DA ROMEO – Pizzeria da asporto di Treviso

---

## Sabato 26

Ore 19.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

---

## Domenica 27

Ore 17.00 Degustazione di birre artigianali con abbinamento ai piatti tipici preparati dalla nostra cucina

---

## 1. Pils – Pilsner – Pilsener

È uno degli stili dal gusto più “pulito”.  
Per intenderci, è quella che vi potrebbero spillare se chiedete una “birra normale”.  
La birra è chiara, molto luppolata, a volte speziata.  
È la birra rinfrescante per eccellenza e ha una buona carbonazione (leggi, è frizzantina).

## 2. Strong Belgian Ale

Anche questo stile raggruppa diverse tipologie di birra, come Dubbel, Tripel, Belgian Strong Golden Ale, Belgian Strong Dark Ale.  
È difficile trovare caratteri comuni a queste birre, se non un ricco sapore di malto e di lieviti, aroma fruttato e luppolo praticamente inesistente (a parte per la Belgian Strong Golden Ale).  
Ha un corpo pieno e una carbonazione media.

## 3. Saison

È una specialità stagionale.  
È quindi un'altra birra rinfrescante, spesso con una nota citrica e un sapore fruttato.  
Generalmente chiara, l'aroma di malto è basso, la complessità è spesso data da luppolo, erbe e spezie.  
Corpo medio-leggero, carbonazione molto alta.

## 4. Weisse – Weizen

È la “birrachesadibanana”, forse la prima in cui si inciampa quando si vuole provare qualcosa di diverso da una Lager. È una birra di frumento.  
Ha un color oro, con un aroma pulito e fresco.  
A questo stile appartengono le Hefeweizen, le Kristallweizen, le Dunkelweizen, le Weizenbock e le Berliner Weisse. I sentori classici sono di banana, chiodi di garofano, erbe e soprattutto agrumi.



### 5. Blanche – Wheat

Come dice il nome, è una birra chiara, opalescente.

Spesso i birrifici usano il miele per aromatizzarla, oltre al coriandolo, agli agrumi e alle spezie.

È una birra composta da grano, orzo e avena, anche se alcuni usano il farro al posto del grano.

In alcuni esemplari è presente una punta di acidità lattica che si rivela rinfrescante e che deriva dalla fermentazione con il *Lactobacillus*.

### 6. IPA (India Pale Ale)

È uno stile molto richiesto (leggi, decisamente di moda) per cui molti birrai si sono cimentati in questo stile con punte di creatività notevoli. La sostanza è sempre la stessa: luppoli che danno un amaro vigoroso, a volte bilanciato dal fruttato.

Da qui sono nate le Imperial IPA, le Black IPA, le Triple IPA e chissà cosa ci riserva ancora il futuro.

### 7. APA (American Pale Ale)

Chiare, fresche, moderatamente amare birre.

È il corrispondente americano della Pale Ale inglese, prodotto con ingredienti made in USA (luppoli, malti, lieviti e acqua). Si sente il malto, si sente il luppolo – anche grazie al dry hopping – e si sentono anche gli agrumi.

Il corpo medio-leggero e la carbonazione moderata rende (IMHO) questo stile uno tra i più bevibili.

La creatività dei mastri birrai dà il tocco finale e fa in modo che non ci si annoi mai.

Pompelmo, ananas, fiori, arancio, mandarino, sentori erbacei, c'è di tutto.

### 8. Stout

Nera, a volte nerissima, la Stout, è una tra le più complesse. Nello stile Stout rientrano molti sottostili, per cui fare una descrizione che calzi per tutte è arduo.

In generale, possiamo dire che prevalgono l'orzo e il malto tostato sul luppolo, è moderatamente amara, a volte acida a causa dei grani torrefatti.

Presenta gli aromi del caffè, del cacao, della liquirizia e ha un corpo pieno e cremoso.

Alcuni sottostili: Sweet Stout, Milk Stout, Oyster Stout, Chocolate Stout, Imperial Stout, Oatmeal Stout.



# WHISKY&WHISKEY

Il Whisky è un distillato ottenuto dal malto d'orzo, in alcuni casi combinato con il frumento o con altri cereali ed invecchiato in botti. Si presenta in numerose varianti a seconda delle caratteristiche del processo produttivo, delle materie prime impiegate e della nazionalità del produttore. Il nome deriva dal gaelico uisge beatha (“acqua di vita”, da cui deriva anche l'italiano “acquavite”), che ricorda le funzioni terapeutiche attribuite in passato ai distillati. Il termine Whisky designa solamente il distillato prodotto in Scozia, per quello prodotto altrove si utilizza Whiskey.

## Whisky scozzese

La produzione scozzese si suddivide in Whisky realizzati con puro malto (Single Malt), Whisky di cereali (Grain Whisky) e miscele (Blended Whisky). Il primo, il più tradizionale anche se meno diffuso, per fregiarsi del titolo di “Scotch” deve essere stato prodotto e invecchiato per almeno 3 anni esclusivamente in Scozia. Il Whisky di cereali è ottenuto da una miscela di orzo maltato e cereali non maltati e viene invecchiato con un processo più breve rispetto a quello del Single Malt. Il 95% del Whisky venduto nel mondo è costituito dal Blended, ossia miscele di diversi prodotti. Questa tipologia è stata introdotta nel 1860 per venire incontro al gusto del grande pubblico, piuttosto restio ai sapori forti e all'elevata gradazione del Single Malt.

## Whiskey irlandese

L'Irlanda vanta un'antichissima tradizione per quanto riguarda la produzione di questo distillato. Il processo differisce da quello scozzese per alcuni dettagli che rendono il risultato solitamente più “morbido” al palato rispetto ad uno Scotch e con un gusto più dolce.



## Whiskey americano – Il bourbon

Il bourbon viene ottenuto dalla fermentazione di una miscela costituita (in una percentuale variabile dal 51 all'80%) da mais e per la parte residua da altri cereali (soprattutto malto e segale). La fermentazione dura circa 3-4 giorni e la distillazione è doppia (come nel caso dello Scotch). L'invecchiamento, effettuato in botti di quercia nuove il cui interno viene parzialmente carbonizzato, dura solitamente dai 5 agli oltre 25 anni. Questa varietà di Whiskey è più “dolce” rispetto ai prodotti europei, fattore che ne ha determinato un rapido successo anche a livello internazionale.

# INDICE BIRRIFICI

- Pag. 7 32 Via dei Birrai
- Pag. 8 Birrificio Artigianale Veneziano
- Pag. 9 Birrificio Acelum
- Pag. 10 Birra Camerini
- Pag. 11 Birrificio del Bosco
- Pag. 12 Birra del Nani
- Pag. 13 Birra Follina
- Pag. 14 Birra Mastino
- Pag. 15 Birra Müller
- Pag. 16 Birrificio Bradipongo
- Pag. 17 Birrificio di Quero
- Pag. 18 Birrificio Veneto
- Pag. 19 Birrone
- Pag. 20 Bosco Fagarè
- Pag. 21 Corti Veneziane
- Pag. 22 Birrificio del Doge
- Pag. 23 Dez & Deb
- Pag. 24 Foglie D'Erba
- Pag. 25 Ivan Borsato Birraio D.I.
- Pag. 26 Maso Alto
- Pag. 27 Morgana
- Pag. 28 Nero Brigante
- Pag. 29 Ofelia
- Pag. 30 Rethia
- Pag. 31 Sidrobirrificio Melchiori
- Pag. 32 Sognandobirra
- Pag. 33 Theresianer  
(Antica Birreria di Trieste 1766)
- Pag. 34 Valscura
- Pag. 35 ZahreBeer
- Pag. 36 Zusa



# 32.

## Via dei birrai

32 VIA DEI BIRRAI s.r.l.  
 Via Cal Lusent, 41 - Onigo di Pederobba - TV - Tel. 0423.681983  
[www.32viadeibirrai.com](http://www.32viadeibirrai.com) - [toffoli@32viadeibirrai.com](mailto:toffoli@32viadeibirrai.com)

32 Via dei Birrai, è una delle più significative realtà del nord-est in fatto di produzione artigianale di Birra. La produzione della 32 è ad Onigo di Pederobba ai piedi del Monte Tomba, l'acqua è quella delle fontane dello Schievenin e la quantità di materie prime e luppoli (selezionati dal Mastro Birraio Fabiano Toffoli e spesso coltivati "in proprio") è di prima scelta. Non meno la speciale tappatura delle bottiglie con un triplo sigillo: capsula termoretraibile, tappo a corona e speciale tappo in silicone espressamente pensato per la 32.



**BIRRA TRE + DUE**  
 Summer Ale  
 alta - 3,2%



**BIRRA OPPALE**  
 Belgian Hoppy Ale  
 alta - 5,5%



**BIRRA ADMIRAL**  
 Birra Rossa ben luppolata  
 alta - 6,3%



**BIRRA ATRA**  
 Brown Ale  
 alta - 7,3%



## BIRRIFICIO ARTIGIANALE VENEZIANO

Via Cavino, 24 - Maerne di Martellago - VE - Tel. 041.5030168 - Fax: fax 041.5030168  
www.bavsrl.it

Potevamo raccontarvi di un'antica ricetta trovata in una vecchia osteria, dove fin dal 1500 si produceva birra ... non è vero!

La nostra è una passione diventata realtà.

Vecchi stili europei che la tradizione ci ha trasmesso, con ricette nuove per il nostro territorio.



**MISS P.**

Pilsner  
bassa - 4,5%



**STRIKE**

Indian Pale Ale  
alta - 5,8%



**DINGO**

Stout  
alta - 5,6%



**PIMPI**

Pumpkin Ale  
alta - 7,2%



BIRRIFICIO ACELUM

Via Olivi, 91 - Possagno - TV - Tel. 0423.950678 - Fax: 0423.922147  
[www.birrificioacelum.it](http://www.birrificioacelum.it)

La passione per la birra artigianale ci accompagna da molti anni.

La nostra azienda, **BBCINOX**, si occupa di produzione di impianti completi per microbirrifici da 20 anni, durante i quali ci siamo addentrati molto in questo vasto mondo birraio, tanto da innamorarcene e decidere di specializzarci in questo campo.

Il birrificio Acelum è la concretizzazione di un ambizioso progetto, quello di realizzare una macchina che sia il portabandiera dei nostri impianti.



**SOUR GERMANA**

Bediner Weizen  
alta - 3,2%



**FREYA**

Ai Cereali  
alta - 5,5%



**DUSE**

India Pale Ale  
alta - 6,5%  
- 9 -



**BELA LUGOSI**

Black Ipa  
alta - 6,0%



**DELIZIA**

Dark Strong Ale  
alta - 9,0%

# BIRRA CAMERINI

BIRRA CAMERINI

Via Maestri del Lavoro, 2 - Piazzola sul Brenta - PD - Tel. 349.5870503

[www.birracamerini.it](http://www.birracamerini.it)

La birra è “Un viaggio di emozioni”.

Questo è l’inizio di tutto il mondo Birra Camerini, considerare la birra non solo come una bevanda ma come uno strumento che ti trasporta nel campo emotivo.

La volontà è quella di valorizzare la realtà locale ma proiettati verso un mondo in continuo movimento ed evoluzione. Sin dall’inizio Birra Camerini è mossa dagli stessi valori: qualità, stabilità del prodotto, stile, creatività sempre ponendo la massima attenzione alla eco-sostenibilità.

La ricerca di fornitori il più vicini possibili all’azienda, la ricerca di prodotti meno impattanti sull’ambiente e il riutilizzo delle trebbie sia per la realizzazione di prodotti da forno ma anche quale alimento per l’allevamento.



**SELVAGGIA**

Stout

alta - 5,0%



**MISTERIOSA**

Rauch

bassa - 5,7%



**BIRRA DEL BOSCO**

Via G. Postal, 45 - San Michele dell'Adige - TN

[www.birradelbosco.it](http://www.birradelbosco.it)

Il Birrifico Artigianale BIRRA DEL BOSCO nasce nel 2013 da un progetto di due giovani imprenditori trentini accomunati da una passione per la birra artigianale e, situato in località Grumo a San Michele all'Adige, è dotato di una sala cottura a tre tini dalla capacità totale di dieci ettolitri, e di una cantina di fermentazione in continua espansione. Le birre, rigorosamente non filtrate e non pastorizzate, sono prodotte secondo l'editto della purezza tedesco ("Reinheitsgebot"), quindi con il solo utilizzo dell'ottima acqua proveniente dalla falda della Paganella, malti, luppoli e lievito.

Perché Birra del Bosco? Da amanti della vita all'aria aperta e della nostra terra, che fortunatamente è ancora ricca di quell'ambiente straordinario e misterioso che è il bosco, abbiamo voluto rendergli un omaggio.



**WEISSBEAR**

Wheat

alta - 5,0%

- 11 -



**BIRRA DEL NANI**  
Via Giolitti, 5 - Morgano - TV - tel. 392.4467853  
[www.birradelnani.it](http://www.birradelnani.it)

UNO ... DUE ... TRE ... BIRRA!!!

A questo slogan si rifà la BIRRA DEL NANI, prodotta da Paguda (Birra Morgana).

La BIRRA DEL NANI nasce da una precisa idea, nessuna pastorizzazione, nessuna filtrazione, nessuna aggiunta che non sia acqua, malto, luppolo e lievito.



**NANI 3**

Wheat  
alta - 5,1%



**NANI 1**

Belgian Ale  
alta - 5,0%  
- 12 -



**NANI 2**

American Pale Ale  
alta - 5,3%

BIRRA DEL NANI



**BIRRA FOLLINA**

Via Pedeguarda, 26 - Follina - TV - Tel. 0438.970437

[www.birrafollina.it](http://www.birrafollina.it)

Birra Follina detta pure “La Sanavalle” prende il nome dalla sorgente che dà vita ad uno dei fiumi più piccoli d’Italia, il Follina, e dell’antico nome del paese così chiamato per la sua salubrità, Sanavalle appunto.

La buona acqua, la selezione dei malti e dei luppoli sono gli ingredienti principali che danno una particolare personalità alla nostra birra, anche grazie ad una modernatecnologia ed un’efficiente impiantistica.



**FOLLINETTA**

Saison  
alta - 5,0%



**SANAVALLE**

Belgian Ale  
alta - 6,0%



**MAI PRECISA**

Belgian Ale  
alta - 6,0%  
- 13 -



**GIANA**

Strong Ale  
alta - 8,0%



**NATALINA**

Christmas Ale  
alta - 8,0%



## BIRRA MASTINO

Vicolo Caduti sul Lavoro, 6 - San Martino Buon Albergo - VR - Tel. 389.2811833 - Fax 0452221314  
[www.birramastino.it](http://www.birramastino.it)

Birra Mastino è l'originale birra artigianale, un prodotto di qualità, basato sulla ricerca, sulla passione, sulla volontà di fare e proporre l'arte della birra artigianale.

L'accuratezza nella selezione delle materie prime, il metodo di produzione e l'alta tecnologia degli impianti, sono i caratteri distintivi di Birra Mastino.

Una produzione artigianale fatta a regola d'arte, con un'accurata selezione dei malti e dei lieviti e una meticolosa ricerca dei migliori luppoli, consentono a Birra Mastino di presentarsi come la birra artigianale della città di Verona, alla quale si ispira il marchio oltre a tutti i nomi delle birre prodotte.



**CANGRANDE**

Helles

bassa - 4,8%



**ALTALUNA**

Belgian Ale

alta - 5,4%



**MONACO**

Bock

bassa - 5,5%



**VICARIUM**

Strong Ale

bassa - 7,5%

BIRRA MASTINO



MATTHIAS MÜLLER II Mastro Birraio

Via S. Alberto, 8 - Zero Branco - TV - Tel. 0422.97138 - Fax: 0422.487700

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

Mathias Müller, tedesco di Monaco, con già due unità produttive in Germania (Monaco e Hauzenberg, nella foresta bavarese) sbarca in Italia.

Dopo aver sposato un'italiana proprio di Treviso crea un'altra unità produttiva anche nella Marca trevigiana; lo fa talmente bene da ricevere, con questa "Bianca", la medaglia di bronzo dell'European Beer Star Award 2007 nella categoria "birre bianche con cereali alternativi".

Alla Rassegna delle Birre di Camalò si presenta anche la Orange, weizen doppio malto da provare, oltre alla Shila, birra affumicata da meditazione, oltre a due birre speciali al radicchio e all'asparago.



**LA MEDEA**

Bock  
alta - 6,0%



**LA BASSANA**

Wheat all'asparago  
alta - 4,7%



**LA SPADONA**

Bock con radicchio  
bassa - 6,0%



**LA SHILA**

Bock con malto di Whiskey  
bassa - 6,6%



**LA STELLA**

Christmas  
bassa - 7,5%



## BIRRIFFICIO BRADIPONGO

Via Pin delle Portelle, 16 - Colle Umberto - TV - Tel. 0438.394992

[www.bradipongo.it](http://www.bradipongo.it)

Prendi Andrea, Anna e Alessio, tre giovani tecnologi alimentari con la passione per i prodotti artigianali e la fissa della buona birra. Immagina che si sentano un pò soli e che decidano di collaborare con qualche miliardo di cellule di lievito. Ecco come nasce l'idea del Birrificio Bradipongo!

Il lievito è il mago che trasforma in birra il mosto che attentamente gli prepariamo.

L'abbiamo voluto sul nostro logo perchè è lui il protagonista, e lavoriamo insieme per garantire la migliore qualità della birra che ti offriamo.



**MINELA**

Wheat  
alta - 4,5%



**ALE-HOP!**

Blond Ale  
alta - 4,2%



**BUBANA**

Belgian Strong Ale  
alta - 7,0%  
- 16 -



**MAFALDA**

Belgian Ale  
alta - 6,5%



**CANSEI**

Imperial Stout  
alta - 7,0%



**BIRRIFICIO DI QUERO**

Via Feltre, 16 - Quero Vas - BL - Tel. 347.5048761

[www.birrificiodiquero.it](http://www.birrificiodiquero.it)

Una consolidata cultura locale alle spalle, i consigli di esperti maestri birrai, la scelta di materie prime selezionate, conferiscono alla nostra birra un sapore unico ed autentico.

Il Birrificio di Quero nasce in un territorio dove la produzione della birra è parte integrante della cultura locale.

Offriamo una birra artigianale, non filtrata, nè pastorizzata, con un unico ingrediente speciale: la nostra passione!



**BIRRA DI QUERO**

Helles

bassa - 5,1%



**PASSERELLA**

Summer Ale

alta - 3,8%



**DOG'S BRIDGE**

American Pale Ale

alta - 6,0%



**SCHIEVENIN**

Bock

bassa - 6,0%



**NATALE 2016**

Scotch Ale

alta - 9,0%

BIRRIFICIO DI QUERO



## BIRRIFICIO VENETO

Via della Vittoria, 2 - Ponte di Piave - TV - Tel. 0422.202188 - Fax: 0422.02477984  
[www.sangabriel.it](http://www.sangabriel.it)

A Bosco di Ponte di Piave è nata qualche anno fa l'Ambrata Rossa, la prima birra al radicchio Rosso di Treviso. Una rossa dal gusto e dall'aroma particolarissimi. Il proprietario e maestro birraio di San Gabriel è Gabriele Tonon, giovane ed innovativo, che da anni produce artigianalmente la birra che si beve al brewpub attiguo, vera anima del birrificio. Gabriele ha sempre voluto contraddistinguere le proprie birre con un chiaro segno di autenticità e legame col territorio.



### HEFE WEIZEN

Wheat  
alta - 5,0%



### BIONDA

Helles  
bassa - 5,0%



### BUSCHINA

Bock  
bassa - 6,5%



### ROSSA

Marzen  
bassa - 5,5%



**BIRRONE SRL UNIPERSONALE**

Via Fossanigo, 6 - Isola Vicentina - VI - Tel. 0444.975702

[www.birrone.it](http://www.birrone.it)

Il Birrificio artigianale BIRRONE nasce nel 2008 a Isola Vicentina con il progetto di produrre birre artigianali, naturali, di altissima qualità, non trattate termicamente e chimicamente. Per innalzare ulteriormente il livello qualitativo, dalla produzione al consumo finale, le birre vengono gestite senza interruzioni in rigorosa catena del freddo per ricreare durante tutta la loro shelf-life le condizioni ottimali che sono quelle della birra nel tank di maturazione. Attualmente la gamma di birre prodotte punta a soddisfare i gusti più diversi dei nostri clienti brassando birre semplici e più strutturate, bassa e alta fermentazione, birre alla frutta, fino a quelle barricate e a fermentazione spontanea. Per tutte un unico denominatore comune: freschezza e facilità di beva. Il mastro birraio Simone dice sempre: "Le mie bambine devono far felice qualcuno quando vengono bevute!"



**CIBUS**

Wheat Helles  
alta - 6,8%



**ZIA MERN**

Pilsner  
bassa - 4,5%



**GERICA**

Cascadian Lager  
bassa - 4,5%



**SD&R**

Bock Fest Dier  
bassa - 5,4%



**BOSCO FAGARÈ SRL SOCIETÀ AGRICOLA**  
Via Bosco del Fagarè, 4 - Cornuda - TV  
[www.birralaru.it](http://www.birralaru.it)

Dalla passione di due fratelli che hanno sempre vissuto e lavorato in un bosco, nasce nel 2016 il Birrificio Artigianale “Bosco Fagarè”.

Dopo una lunga esperienza nel “fashion” hanno voluto trasferire il loro know how ad un settore nuovo ma legato alla natura ed hanno creato il brand “La Rü”.

Le origini non vanno dimenticate, così la nuova birra artigianale prende il nome dall’antico torrente “Ru Bianco” che nel bosco scorreva, mentre erbe bacche fiori radici e cortecce arricchiscono e rendono unico il gusto della birra bianca e della birra scura amalgamandosi con maestria a luppolo o malto attentamente selezionati. Si crea così “La Rü” una birra artigianale, innovativa, 100% naturale, senza additivi e coloranti chimici, non pastorizzata e quindi fragrante ed invitante.



**SAMERH**  
Summer Ale  
alta - 5,0%



**CABERBI**  
Italian Grape Ale  
alta - 6,6%



CORTI VENEZIANE

Via I° Maggio, 4 - Dolo - VE - Tel. 0415.102386

[www.horecabrenta.it](http://www.horecabrenta.it)

Il birrificio “Corti Veneziane, i Mestri Birrai” nasce a Dolo, un piccolo paese della Riviera del Brenta. Produciamo birre ad alta e bassa fermentazione, con un impianto tecnologicamente avanzato e, con metodo artigianale. Selezioniamo ed acquistiamo materie prime di alta qualità (il malto proviene dalle campagne di Eraclea) ed utilizziamo acqua di fonte locale. Ci ispiriamo alla tradizione brassicola tedesca e a quella innovativa americana.

I nomi delle birre richiamano termini prettamente dialettali e tipici del territorio veneziano.



**CIARO DE LUNA**

Wheat  
alta - 5,2%



**BIONDINA**

Helles  
bassa - 5,0%



**CANKARA**

American Pale Ale  
alta - 6,0%  
- 21 -



**REDENTOR**

Bock  
alta - 6,5%



**BOCA DA BASI**

Bock  
bassa - 5,9%



**BIRRIFICIO  
DEL DOGE**



BIRRIFICIO DEL DOGE

Via Noalese, 2 - Zero Branco - TV - Tel. 0422.978954 - Fax 0422.978954

[www.birrificiodeldoge.it](http://www.birrificiodeldoge.it)

Zero Branco si trova a metà strada tra i capoluoghi Treviso e Venezia, immersa nelle distese fertili della pianura Padana. L'intero territorio di Zero Branco è ricco di piccole cave che, una volta riempitesi d'acqua, hanno poi dato vita a piccoli laghetti: questa caratteristica tipica della nostra terra ci permette di utilizzare esclusivamente acqua di fonte per la produzione del Birrificio del Doge.

La passione per la birra nasce, nel 2008, quando i fratelli Giuman ed il birraio Federico Casarin decidono di trasformare un semplice hobby in lavoro.

Il Birrificio del Doge ha come suoi punti di forza la meticolosa selezione delle materie prime, la scelta di utilizzare acqua di fonte e, soprattutto, la voglia di offrire un prodotto di prima qualità.



**APA**

American Pale Ale  
alta - 7,7%



**MARZEN**

Marzen  
bassa - 5,1%



**STRONG ALE**

Strong Ale  
alta - 7,7%  
- 22 -



**VIENNA LAGER**

Vienna Lager  
bassa - 5,4%



**RAUCH ME BABY**

Smoked  
bassa - 5,4%

BIRRIFICIO DEL DOGE

L'ARTIGIANALE



DEL GRILLO

DEZ & DEB

Via del Ponte, 14 - San Pietro di Cadore - BL - Tel. 338.7319900 - 347.9078958

[www.birradelgrillo.it](http://www.birradelgrillo.it)

Il Birrificio nasce nel 2007 sul greto del fiume Piave a 1000 mt d'altezza tra le Dolomiti Bellunesi. Le birre create da Luca, note col marchio L'artigianale del Grillo, sono molto beverine e molto legate al territorio dal quale provengono ...lo dovrete dedurre anche dal loro nome in ladino.

Weize Nei...dissetante e digestiva, dedicata a San Wolfango patrono dei boscaioli che si narra abbia costruito una chiesa con l'aiuto del Diavolo.

Par Nei... e per chi se no? E' la birra da bere con gli amici.

Piai...la birra della memoria in onore al Piave, il fiume sacro alla nostra patria.

Fate un tuffo tra le valli del verde Comelico e tornate a raccontarci cosa avete sentito!



**WEIZE NEI**

Wheat  
alta - 5,0%



**PARNEI**

Pilsner  
bassa - 5,0%  
- 23 -



**PIAI**

Amber Ale  
alta - 6,5%



## FOGLIE D'ERBA

Via Nazionale, 14 - Forni di Sopra - UD - Tel. 347.3555197

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

Forni di Sopra, anno 2008, Dolomiti Friulane... tutto nasce qui. E qui continuerà a svilupparsi, tra sperimentazione ed applicazione al servizio di quest'arte antichissima.

Nel nostro laboratorio birraio dalla capacità produttiva di 2.000 litri di mosto al giorno, creiamo numerose specialità brassicole, senza compromessi nella scelta della miglior materia prima disponibile. Senza scegliere microfiltrazione, pastorizzazione o altri artifici che aumenterebbero la shelf life dei nostri prodotti, ma diminuirebbero al contempo caratteristiche organolettiche e freschezza. La birra artigianale è una goccia di natura e dà il proprio meglio quando ne rispettiamo la stessa freschezza, attraverso l'accortezza nella conservazione e nel servizio, richiedendola in minor quantità, ma più frequentemente.



**JOYCE**

Wheat  
alta - 4,2%



**GENTLE GIANT**

Tripel  
alta - 4,5%



**HOPFELIA**

India Pale Ale  
alta - 4,5%



**BABEL**

Pale Ale  
alta - 4,2%



IVAN BORSATO BIRRAIO D.I.

Via Povegliano, 45/2 - Camalò di Povegliano - TV - Tel. e Fax: 0422.872397

[www.ivanborsato.it](http://www.ivanborsato.it)

La birra più “indigena” della Rassegna!!!

La grande passione per la cucina e le materie prime hanno avvicinato IVAN al mondo della birra.

Le birre prodotte sono pensate per l’abbinamento col cibo, rivolte alla ristorazione ed ai curiosi.

Spesso influenzato da amici chef e collaborazioni con ristoratori e panificatori, le birre si scoprono ottime anche con abbinamenti insoliti.

Pane, cibo e birra, tre amici ritrovati ...



**FORMENTON**

Wheat  
alta - 4,5%



**CALIBRO 5**

Kolsch  
alta - 5,0%



**BIANCOPERLA**

Kolsch  
alta - 4,2%  
- 25 -



**DAZIO**

American Pale Ale  
alta - 6,2%



**BABBO**

Christmas Ale  
alta - 6,2%



MASO ALTO

Via Masi Alti di Pressano - Lavis - TN - Tel. 340.6645300

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

Il birrificio artigianale Maso Alto nasce dalla passione di due giovani agricoltori, Andrea e Leonardo, per la birra artigianale e dal recupero di un antico maso sull'alta collina di Pressano (Lavis), la migliore terrazza sulla valle dell'Adige e sulle montagne che abbracciano il cuore del trentino.

La peculiarità del nostro agribirificio Maso Alto è quella di coltivare nei nostri campi l'orzo e il luppolo utilizzati poi nella preparazione delle birre.

Abbiamo recuperato luppoli selvatici autoctoni, ora coltivati, per creare birre uniche, autentiche, legate al nostro territorio.



**INTREPIDA**

Blonde Ale  
alta - 5,6%



**SELVATICA**

India Pale Ale  
alta - 5,6%  
- 26 -



**RUSPANTE**

Pale Ale  
alta - 5,6%

MASO ALTO



MORGANA

Via Giolitti, 5 - Morgano - TV - Tel. 335.6179403 - Fax: 0422.739514  
[www.birramorgana.com](http://www.birramorgana.com)

La birra Morgana® è una birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata nè pastorizzata. Nasce dalla voglia di Andrea e Francesco di poter proporre nel loro locale veneziano una birra propria, così nel 2007 con l'aiuto del padre, iniziano ad affinare la ricetta perfetta. Da quel giorno Andrea e Francesco non si sono fermati più! Alla Rassegna presentano anche Assiria, una birra prodotta per l'amico Omar, 100% biologica!



**ASSIRIA BIOLOGICA**

Blond Ale  
alta - 4,8%



**MORGANA BIRRA COL FONDO**

Belgian Ale leggermente Ambrata  
alta - 5,0%

MORGANA

# NERO 1909 BRIGANTE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE TRENINO

NERO BRIGANTE

Masi di Sorni, 11 - Lavis - TN - Tel. 339.2224609

[www.nerobrigante.it](http://www.nerobrigante.it)

Una leggenda, un maso di montagna, la genuinità del malto e del luppolo, aria e acqua del Trentino. Questi sono gli ingredienti ispiratori della birra artigianale NEROBRIGANTE.

Già dagli inizi del '900 la leggenda narra di un covo di briganti che abitavano le colline dei Sorni, un piccolo paesino a nord di Trento. Solo di uno però ne è rimasta traccia ed il suo nome è diventato simbolo del birrifico.

Le birre in produzione sono ottenute in alta fermentazione senza pastorizzazione e filtrazione, rispettando così profumi e sapori di una vera birra artigianale trentina!



**ZIO URLICH**

Wheat  
alta - 5,0%



**“LA 18”**

Helles  
alta - 5,0%  
- 28 -



**FRA DIAVOLO**

Vienna  
alta - 5,0%

NERO BRIGANTE

BIRRIFICIO ARTIGIANALE  
**OFELIA**  
SENZA COMPROMESSI

OFELIA

Via dell'artigianato 22 - Sovizzo - TV - Tel. 340.4002458

[www.birraofelia.it](http://www.birraofelia.it)

Ofelia è tutt'oggi un vero e proprio microbirrifico: il piccolo impianto da 1.2 ettolitri ci ha permesso di fare piccoli passi, sicuri, senza rischiare di proporre birre che non raggiungessero il risultato atteso. Nel 2016 ad un certo punto lo spazio ridotto, che comunque ci ha permesso di affinare le ricette, sperimentare, avere tanta manualità, ingegnarsi in molti modi, aprire la mente, fare tante tantissime cotte, sempre doppie, o al volte triple, o quadruple, ha iniziato ad andarci un po' stretto, ed abbiamo deciso di fare un piccolo grande passo allestendo un altro birrifico a 100 metri da quello in cui siamo partiti, con un impianto più efficiente da 12 ettolitri.



**LA CANCELLIERA**

Blond Ale  
alta - 4,9%



**AMITABH**

India Pale Ale  
alta - 4,8%  
- 29 -



**NEVERMILD**

Brown Ale  
alta - 4,5%

# RETHIA

BIRRIFICIO

RETHIA

Via ai Fossadi 21 - Vezzano - TN - Tel. 346.3162502

[www.birrificiorethia.it](http://www.birrificiorethia.it)

Il birrificio Rethia nasce nel maggio del 2014 a Vezzano, in Valle dei Laghi, fondato da Nicola, Cristiano e Giovanni, tre giovani appassionati di birra con un passato da homebrewers. Partito come uno dei birrifici più piccoli d'Italia (con una sala cottura di 1HL), vede nel corso del 2016 una fase di ampliamento che si conclude nel settembre dello stesso anno con l'arrivo di un impianto produttivo da 12 HL progettato dal birraio Cristiano in collaborazione con Barison Industry.

Rethia è una realtà nata spontaneamente dalla voglia di creare birre differenti nel rispetto delle tradizioni brassicole storiche, ma reinterpretandole sempre in maniera loro.

Caratterizzata da una costante ricerca e sperimentazione sulle ricette, punta a scardinare i canoni dettati dalla birra industriale per servire un prodotto più genuino, fresco ed emozionante.



**MARIAMATA**  
American Pale Ale  
alta - 6,0%



**JET-LAG**  
India Pale Ale  
alta - 6,0%  
- 30 -



**LISEP**  
Pale Ale  
alta - 4,8%



## SIDROBIRRIFICIO MELCHIORI

Via S. Barbara 2, Fraz. Tres - Predaia - TN - Tel. 0463.468125

[www.sidrobirrificio.it](http://www.sidrobirrificio.it)

Dal 1994, nel cuore della Val di Non, la Valle Trentina nota per le sue mele, sorge Lucia Maria Melchiori, l'azienda artigianale leader nel settore della trasformazione della mela in Succo, Aceto e Balsamico di Mela. Con il passare del tempo le porte della Cantina si aprono anche alla produzione del Sidro di Mela, uno spumante naturalmente frizzante derivante da mele intere tipiche della zona.

Nel 2013 viene aperto il MicroBirrificio Artigianale dell'azienda nel quale vengono prodotti vari tipi di birra non filtrata: hell, weizen, blanche, pale ale, alla mela, affumicata e una serie di birre stagionali. Dal 2015 inizia anche la produzione 4 tipi di birra biologica!



### WEIZEN TRENTINA

Wheat  
alta - 5,4%



### BIAVA

Wheat  
alta - 4,9%



### BIONDA TRENTINA

Helles  
bassa - 4,7%  
- 31 -



### ROEN BIO

Pale Ale  
alta - 5,3%



### POMBIER BIO

con succo di mela  
bassa - 5,5%



SOGNANDO BIRRA  
Via E. Mattei 9/1 - Oderzo - TV - Tel. 393.4076810  
[www.sognandobirra.com](http://www.sognandobirra.com)

SOGNANDO BIRRA è Patrice, Andrea ed Alessandra.

Siamo tre amici ed abbiamo in comune la passione per la birra e per questo, sin da quando eravamo homebrewers, ricerchiamo gusti e sapori diversi sfruttando l'estrosità che ci distingue.

Abbiamo scelto di utilizzare malti, luppoli e lieviti di primissima qualità, di non filtrare e non pastorizzare le nostre birre per offrirvi un prodotto artigianale che racchiuda in un bicchiere sensazioni gustative ed olfattive autentiche.

Gli apprezzamenti per i risultati ottenuti hanno alimentato il sogno di aprire un birrificio e tutto questo si è tradotto in realtà con la nascita del birrificio artigianale SOGNANDO BIRRA SRL, il primo in Oderzo!



**MADAME BLACHE**

Wheat  
alta - 5,0%



**HOPPI TERGIUM**

American Pale Ale  
alta - 6,7%  
- 32 -



**SISMA**

Brown Ale  
alta - 6,4%

SOGNANDO BIRRA



*Antica Birreria  
di Trieste 1766*

**THERESIANER Antica Birreria di Trieste 1766**

Via Foscarini, 52 - Nervesa della Battaglia - TV - Tel. 0422.8891 - Fax: 0422.889260

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

Theresianer è il marchio dell'antica Birreria di Trieste, che dal 1766 produce birra artigianale. All'origine nasce nel quartiere del Borgo Teresiano come la prima fabbrica austriaca in città. Il periodo è quello di grande fermento, specie per Trieste, grosso porto che affaccia il centro Europeo al Mediterraneo. Ecco che i primi mastri Birrai da Vienna, si trasferiscono stabilmente nella città portuale con grande soddisfazione per il territorio.

Oggi si è spostata a Bidasio di Nervesa della Battaglia dopo l'acquisizione da parte della famiglia Zanetti. Ricordiamo anche il distillato di birra prodotto da Theresianer, raro esempio del settore.



**WIT**

Wheat  
alta - 5,1%



**PREMIUM PILS**

Pilsner  
bassa - 5%  
- 33 -



**INDIA PALE ALE**

India Pale Ale  
alta - 5,8%



VALSCURA

Via Montagna, 69 - Sarone di Caneva - PN - Tel. e Fax: 0434.77045

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

Siamo al confine occidentale tra Friuli V.G. e Veneto, in un territorio che da tempi immemori è stato oggetto di invasioni e conquiste da parte di eserciti stranieri ma che, la fiera e forte volontà dei popoli che vi abitavano, ha sempre combattuto e vinto. Ed ancor oggi tale fierezza la si può trovare nello spirito dei Saronesi, nella loro libertà di pensiero e parola, nella loro naturale generosità. Questo territorio che tanto ha dato e continua a dare con i suoi tesori naturali di cui è riccamente dotato: il carbonato di calcio e l'acqua sorgiva del Fiume Livenza.

Da quest'acqua speciale nasce la nostra birra unica per le sue proprietà.



**BLANCHE DE SARONE SANTA BARBARA**

Wheat  
alta - 5,6%



**SANTA BARBARA**

Strong Ale  
alta - 7,0%



**VALSCURA**

Stout  
alta - 7,0%  
- 34 -



**BIRA DE NADAL**

Christmas Ale  
alta - 10,0%



**KAOS ALE MARAVEE FUMADE**

Smoked  
bassa - 5,6%

VALSCURA



## ZAHREBEER

Frazione Sauris di Sopra, 50 - Sauris - UD - Tel. 0433.866314  
[www.zahrebeer.com](http://www.zahrebeer.com)

Sauris Agribeer è nata nel dicembre del 1999 da un'idea imprenditoriale dei tre attuali soci, proponendosi la produzione e la commercializzazione di birra artigianale di alta qualità, integrale, non pastorizzata, né filtrata, seguendo una moderna tecnologia di produzione e confezionamento, ottimale per la fabbricazione e stabilizzazione della birra, sulla base dell'esperienza delle antiche tradizioni di mastri birrai di provata esperienza.



**BIONDA PILS**  
Pilsner  
bassa - 5,0%



**OUBER ZAHRE**  
American Pale Ale  
alta - 6,0%



**ROSSA VENETA**  
Bock  
bassa - 6,0%  
- 35 -



**CANAPA**  
Birra con erbe  
bassa - 5,0%



**AFFUMICATA**  
Smoked  
bassa - 6,0%



ZUSA

Via del Lavoro 3B - Rosà - VI - Tel. 346.0354599

L'unione fa la forza e il pappagallo sta per cambiare le piume!  
Come annunciato l'anno scorso, le promesse sono state mantenute, dopo il trasferimento nel Vicentino, con un birrificio ingigantito e le nuove produzioni del birraio Fabio Polesel siamo pronti a fare le cose più in grande e con uno stile tutto nuovo... disponibili anche per questa rassegna le ultime 2 birre "cavallo di battaglia" della vecchia generazione.



**FLOWER POWER**

Saison  
alta - 4,5%



**THUNDER HOP**

American Pale Ale  
alta - 5,8%

# ETICHETTE

PERSONALIZZATE  
STUDIO IMMAGINE  
PROGETTAZIONE  
E STAMPA



TIPOGRAFIA  PLAGHESE

Via Carizzade, 28 - 31040 Volpago del Montello (TV) Italy  
tel. +39 0423 870060 - fax +39 0423 870005  
info@volpaghese.it - www.volpaghese.it



# PIEMMEGI



**REALIZZAZIONE DI SERRAMENTI IN PVC, ALLUMINIO,  
LEGNO-ALLUMINIO E LEGNO E DI TETTOIE  
PER RIDARE DESIGN ALLA VOSTRA CASA**

Via Povegliano, 29 - CAMALÒ di POVEGLIANO (TV)

Tel. 0422 872131 - Fax 0422 872144

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

[piemmegiinfissi@virgilio.it](mailto:piemmegiinfissi@virgilio.it)



[facebook.com/piemmegi.serramenti](https://facebook.com/piemmegi.serramenti)

**Residenza Ambra**  
**2 unità abitative**

**Fontane (TV)**



**Residenza Cantarane**  
**6 unità abitative**

**Volpago (TV)**



**Residenza SM 4.2**  
**6 unità abitative**

**Camalò (TV)**



**SERNAGIOTTO COSTRUZIONI**  
**EDILI S.R.L.**



Proponiamo abitazioni in Classe A ad elevato  
confort acustico. Tutte le abitazioni sono  
indipendenti e con ampia area scoperta.

SERNAGIOTTO COSTRUZIONI EDILI s.r.l.

Via Mario Fiore, 1

31050 - Camalò di Povegliano (TV)



Sernagiotto Real Estate

tel. 0422 872151

mob. 330 930338 - 333 3100950

www.sernagiotto.it - info@sernagiotto.it

Sernagiotto Real Estate

