



# MOUNTAIN BEER CUP

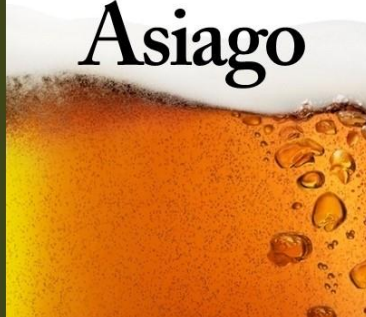
1° edizione

Gran Premio delle  
Birre di Montagna

**13 /15**  
**settembre 2019**

Piazza Carli

**Asiago**



## Mountain Beer Cup 1° edizione

**13 - 14 - 15 Settembre 2019**

Giardini Piazza Carli, Asiago (VI)

Gran Premio delle Birre di Montagna Città di Asiago

In contemporanea a Made in Malga, l'evento nazionale dei formaggi di montagna, dal 13 al 15 settembre nei giardini di Piazza Carli si terrà la 1° edizione del "Mountain Beer Cup", il premio "Città di Asiago" alle migliori birre di montagna.

La manifestazione è dedicata ai migliori birrifici di montagna che per 3 giorni potranno far degustare le loro produzioni birrarie.

### Partecipano:

- **Birificio Aleghe Piemonte**

Presenta le birre La Pils (Pilsner 5%) - La Doppio (Dopple Bock 6,5%) - La Rossa (Dunkel Doppel Bock 6,5%) - La Brusatà (Rauch Bier 7%) - Wolf Doppio malto (Imperial Pils 8%)



- **Birificio La Ru Veneto**

Presenta le birre Clitia (Bock 5,6%) - Linfha (IPA 6,8%) - Thymus (Blanche 5,8%) - Samerh (Summer Ale 4,6%) - Rubyn - Re Pino (Smoked Porter con germogli di abete rosso 6%) - Ceberbi (Italian Grape Ale 6,6%) - Bruma (IPA 6%)



- **Kraken Birrai per passione Veneto**

Presenta le birre Sissi (Blonde Ale 4,6%) - Sen'zo (Saison 5,8%) - Horny (Alt Bier 5,5%) - Miami (APA 6,2%) - Castale (Strong Ale con miele di castagno 6,7%) - Frida (Summer Ale senza glutine 4,8%)



- **Birrificio Pintalpina Lombardia**

*Presenta le birre* Nigula (Golden Ipa 4,5%) - Sbrega (Double Ipa 7,5%) – Witela (Blanche 4,8%) – Rugen (Dubbel 6,5%) – Usciò (Blend di Saison affinata in botte di rovere 24 mesi 6,5%)



- **Birra Plotegher Trentino**

*Presenta le birre* Valkirija (Keller 5%) – ØL (Lager 5%) – Asagrd (American Beer 5%) – Picanta (Lager piccante 5%) - Rave Party (Lager 5%) – Nevik (Birra d'Abazia 7,5%) – Stripa (IPA 6%) – Corcolocia (Porter 4,6%) – Whisky Porter (6,5%)



- **Birra Monte Baldo Veneto**

*Presenta le birre* Golden Ale Naole – Blanche Siberie – Ipa Telegrafo – Vienna Botanic GG – Brown Ale tratto spino – Berliner Weisse Canica



- **Birrificio Monpièr Alto Adige Val Gardena**

*Presenta le birre* Sour Wit Sour alla frutta – Edelbais (Birra di segale 4,8%) – Mëisules (Blanch 4,8%) – Odles (Ambrata 5,5%) – Piersëc (Saison 5,6%) – Pütia (MadIPApu 6,4%) – Sas la Crusc – Sasplat (Hell Chiara 5%)



- **Birrificio 5+ Trentino**

*Presenta le birre* Oatmeal Stout – Blanche – Saison – Pale Ale – West Coast Ipa -Session Ipa



## Orari di apertura

Venerdì 13 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 22:00

Sabato 14 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 22:00

Domenica 15 settembre '19 dalle ore 10:30 alle 20:00

\*Le birre di montagna sono prodotte con acqua di montagna, da sorgenti sopra i metri 600 di altitudine. Non sono pastorizzate e non sono filtrate.

## L'INGRESSO ALLA MANIFESTAZIONE E' LIBERO

La manifestazione ha in calendario un programma di laboratori con approfondimenti sul tema con l'abbinamento a formaggi di montagna.

## Il Gran Premio Birre di Montagna Città di Asiago

Nei giorni della rassegna MOUNTAIN BEER CUP una giuria di esperti del settore si riunirà ad Asiago per degustare e valutare le migliori birre di montagna.

I birrifici di montagna possono iscriversi o richiedere informazioni inviando un'email alla segreteria MOUNTAIN BEER CUP

[segreteria@gurucomunicazione.it](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it)

## **La Giuria del Gran Premio Birre di Montagna**

**Simone Cantoni** (*Presidente Giuria*) docente (Fermento Birra, Unionbirrai, Mobi, Slow Food...), redattore di guide (Slow Food), giudice in concorsi nazionali e internazionali (con qualifica BJCP), coautore di volumi tematici, quali “La birra senza pizza”, “I racconti della birra”, “Birra e cucina toscana”, "Birra e formaggio".

**Matteo Ferrigno** docente per Fermento Birra e Slow Food, redattore per la guida Birre d'Italia di Slow Food, giudice in concorsi nazionali, ma soprattutto instancabile e appassionato frequentatore di festival birrari e pub in tutta Europa.

**Alessandra Agrestini** collabora con diverse associazioni (Fermento, Unionbirrai, ecc.) per docenze e corsi a tema birrario. È anche giudice internazionale e collabora alla stesura della Guida alle Birre Slow Food.

**Francesco Ranzani** docente, giudice in concorsi nazionali, organizzatore di eventi e collaboratore di Slow Food, della guida Birre d'Italia.

*MOUNTAIN BEER CUP*

*È un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE srl*





# MOUNTAIN

# BEER CUP



13/15 Settembre '19 Asiago

MADE IN MALGA 2019