

BEER myLOVER

22.23.24
novembre 2024

BRIXIA FORUM
Brescia

A NEW
BEER
& FOOD
EXPERIENCE



PIZZA MADE IN BRESCIA - Area Brescia Gourmet

11:00 - 22:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

CASONCELLO DELLA FONTE - Area Brescia Gourmet

12:00 - 14:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

PRESENTAZIONE DELLA TINCA AL FORNO DI CLUSANE - Area Brescia Gourmet

12:00 - 14:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

"Dove le birre osano, i vini non possono osare" a cura di Kuaska

15.00 - 15.45

Degustazione

Sala: Sala degustazione 1

"Italia, questione di Stile" a cura di the TASTE Hunter

15.00 - 16.00

Degustazione

Sala: Sala degustazione 2

Premiazione "Horeca Social Stars" a cura di Silvano Rusmini

15.30 - 16.30

Evento

Sala: Main Arena

“Birra e Cioccolato, un matrimonio possibile” a cura di the TASTE Hunter

16.30 - 17.30

Degustazione

Sala: Sala degustazione 2

Inaugurazione "La filiera brassicola italiana rappresenta oggi un'eccellenza mondiale"

16.45 - 17.45

Evento

Sala: Main Arena

"BIRRA, SALUMI E FORMAGGI UMBRI: I SEGRETI DI UNA GUSTOSA AMICIZIA"-

Degustazione gratuita

17:00 - 18:00

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

IL LAWRENCE e DOUBLE M, conduttori di Radio Freccia, con Kuaska

18.00 - 20.00

Entertainment

Sala: MAIN ARENA

TINCA AL FORNO CON POLENTA - Area Brescia Gourmet

19:00 - 22:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

DJ SET Ambra Marie

22.00 - 23.00

Entertainment

Sala: MAIN ARENA

Giorno: 23/11/2024

Workshop "La biodiversità a servizio dei birrai artigianali italiani" a cura di Kuaska

11.00 - 12.00

Laboratorio tecnico

Sala: Main Arena

PIZZA MADE IN BRESCIA - Area Brescia Gourmet

11:00 - 22:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

GNOC DE LA CUA, VAL CAMONICA - Area Brescia Gourmet

12:00 - 14:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

Cotta della Birra, aperta al pubblico

13:00 - 18:00

Evento

Location: Stand HOMEBREWERS BRESCIANI br>

"L'UMBRIA DEI FORMAGGI: LA SELEZIONE DI ECCELLENZA 2024 INCONTRA LA BIRRA

UMBRA"- Degustazione gratuita

13:00 - 14:00

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

"IPA, la Birra della Rivoluzione" a cura di the TASTE Hunter

14.00 - 15.00

Degustazione

sala: Sala degustazione 2

"Dove le birre osano, i vini non possono osare" a cura di Kuaska

15.00 - 15.45

Degustazione

Location: Sala 1

"Il giro del mondo... in 4 birre!" a cura di the TASTE Hunter

15.00 - 16.00

Degustazione

Sala: Sala degustazione 2

LABORATORIO PIZZA PER BAMBINI - Area Brescia Gourmet

15:30 - 16:30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

"LABORATORIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA UMBRA"- Degustazione gratuita

16:00 - 17:00

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

Talk "Come la Birra ha cambiato il mondo" a cura di the TASTE Hunter

15.00 - 16.00

Talk

Sala: Main Arena

"Universo Lambic" a cura di Kuaska

16.30 - 17:30

Degustazione

Sala: Sala degustazione 1

"Quizzone Birrone" a cura di the TASTE Hunter

18.00 - 20:00

Evento

Sala: Main Arena

"BEER, SALAMI AND CHEESE"- Degustazione gratuita

18:00 - 19:00

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

MANZO ALL'OLIO CON POLENTA - Area Brescia Gourmet

19:00 - 22:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

Giorno: 24/11/2024

Talk "Sfide nel mondo della birra" a cura di Carlo Vischi

11.00 - 12:00

Talk

Sala: Main Arena

PIZZA MADE IN BRESCIA - Area Brescia Gourmet

11:00 - 22:00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

LA STORIA DELLO SPIEDO A CURA DI MARINO MARINI - Area Brescia Gourmet

11:0 - 11:30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

**PRESENTAZIONE BIRRA DELL'ISTITUTO MANTEGNA A CURA DI SLOWFOOD - Area Brescia
Gourmet**

11:00 - 11:30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

SPIEDO CON POLENTA - Area Brescia Gourmet

12.00 - 14.00

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

"BEER, SALAMI AND CHEESE"- Degustazione gratuita

12:00 - 13:00

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

Cotta della Birra, aperta al pubblico

13:00 - 18:00

Evento

Location: Stand HOMEBREWERS BRESCIANI

“Chiamami Pils, sarò la tua Bionda!” a cura di the TASTE Hunter

14.00 - 15:00

Degustazione

Sala: Sala degustazione 2

"L'UMBRIA DEI FORMAGGI: LA SELEZIONE DI ECCELLENZA 2024 INCONTRA LA BIRRA

UMBRA"- Degustazione gratuita

14:30 - 15:30

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

"Tributo a Michael Jackson, the beer hunter" a cura di Kuaska

15.00 - 15:45

Laboratorio tecnico

Sala: Main Arena

"Birra&Formaggi" a cura di Eugenio Signoroni

15.00 - 15:45

Degustazione

Sala: Sala degustazione 1

“Figlie di un dio minore” a cura di the TASTE Hunter

15.00 - 16:00

Degustazione

Sala: Sala degustazione 2

PRESENTAZIONE PANETTONE DELL'ALLEANZA A CURA DI ANDREA ZANI, CUOCO

SLOWFOOD - Area Brescia Gourmet

15.30 - 16.30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

Laboratorio "Servire la birra come Dio comanda" a cura di Michele Galati e Kuaska

16.15 - 18:00

Laboratorio tecnico

Sala: Main Arena

"Birra&luxuryfood" a cura di Eugenio Signoroni

16.30 - 17:30

Degustazione

Sala: Sala degustazione 1

“Birra e dessert, chi l’ha detto che non si può?” a cura di the TASTE Hunter

16.30 - 17:30

Degustazione

Sala: sala degustazione 2

LABORATORIO PIZZA PER BAMBINI - Area Brescia Gourmet

16:30 - 17:30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

FILATURA DELLA MOZZARELLA A CURA DEL CASEIFICIO VALTROMPIA- Area Brescia

Gourmet

16:30 - 17:30

Evento

Location: Area Brescia Gourmet

"LABORATORIO SENSORIALE ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA UMBRA"- Degustazione

gratuita

16:30 - 17:30

Evento

Location: Area Collettiva Umbria

Premiazione Contest MO.BI.

18.30 - 20:30

Evento

Sala: main arena

BARKEE BAY - LIVE MUSIC

21.30 - 22:00

Evento

Sala: main arena