

# SPINALAMBERTO

5 - 6 - 7 LUGLIO

# SPIILAMBERTO

**SPINALAMBERTO**  
**5-6-7 LUGLIO**  
**Festival della Birra**  
**Artigianale Italiana**

Quest'anno il festival sarà immerso nel verde del **Parco della Rocca Rangoni!**

Orari della manifestazione:

- Venerdì 5-7 dalle 19 all'01:00  
- Sabato 6-7 dalle 18 all'01:00

- Domenica 7-7 dalle 18 alle 23:00

Parteciperanno 8 tra i migliori birrifici della scena birraria nazionale e locale:

- ARGO da Lemignano  
- BANDIGA da Campogalliano  
- BELLAZZI da San Lazzaro di Savena  
- CANEDIGUERRA da Alessandria  
- EAST SIDE da Latina  
- EMILIANO da Anzola

dell'Emilia  
- LAMBRATE da Milano  
- RETORTO da Podenzano

Hai mai pensato a tutto quello che si cela dietro un opalescente boccale di birra? A Spinalamberto potrai scoprire otto tra i migliori birrifici indipendenti italiani, di cui ben cinque emiliani! Immergiti nella loro passione, approfondisci la loro filosofia e lasciati

conquistare dall'inventiva e dalla fantasia delle loro originali creazioni.

Musica dal vivo tutte le sere e DJ set.

Gastronomie locali di eccellenza con ampia scelta di pietanze tradizionali e non. La domenica pomeriggio avrà luogo l'annuale concorso per Homebrewer "Una Torre di Birra". Mercatino dell'artigianato artistico.



Nitrurazione morbida  
TeniferSur sulf  
Oxynit Opo  
Sabbiatura

**B.A.G.**

**TRATTAMENTI TERMICI**

B.A.G. TRATTAMENTI TERMICI  
Via Dei Fabbri, 54 - Spilamberto - MO  
Tel. 059.783001 - info@bagsrl.it



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

Fb: [spinalamberto](https://www.facebook.com/spinalamberto)

**CURIOSITÀ:** Lo sapevi che non esiste un accordo globale sugli stili birrari esistenti? Sono tre le grandi famiglie riconosciute:

- Fermentazione bassa (Lager): prodotte con lieviti che lavorano a basse temperature e danno vita a birre leggere e dissetanti, come la Pilsner.

- Fermentazione alta (Ale): realizzate con lieviti che fermentano a temperature più elevate, sono spesso più complesse e aromatiche, come Stout, Porter e PA.

- Fermentazione spontanea: un mondo a parte, dove il mosto fermenta grazie ai lieviti presenti naturalmente nell'aria. Appartengono a questa categoria prodotti unici come lambic, gueuze, faro e kriek.

Dentro ognuna delle famiglie ci sono poi ulteriori ripartizioni in base al paese di produzione: ogni nazione ha sviluppato nel tempo i propri stili, legati alla cultura e alle tradizioni locali.

Chi lo dice che per viaggiare bisogna andare lontano?

**togoloco**  
EMILIA-ROMAGNA IN POCHI CLICK

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

@togolocoemiliaromagna

**GZLOG**

**PALLEX**  
ITALIA

**TRASPORTI - SPEDIZIONI ESPRESSE**  
**LOGISTICA AVANZATA**

✉ [info@gzlog.it](mailto:info@gzlog.it)  
☎ **059 7141980**  
🌐 [www.gzlog.it](http://www.gzlog.it)

**Sede Legale e sede operativa Hub 1:**  
Via Carlo Goldoni, 91 - Vignola (MO)

**Sede operativa Hub 2:**  
Via Sant'Eusebio, 4/F - Solignano di Castelvetro (MO)

**MI COSTI TROPPO**

**SE ABBANDONI UN ANIMALE, IL PROBLEMA SEI TU.**

Basta scuse.  
Abbandonare un animale è un reato.  
La responsabilità è tua.

Ente Nazionale Protezione Animali  
Ente morale • ODV

INTERACTIONFARM©

[enpa.org](http://enpa.org)