

Special Guest:

KUASKA

Gio' Di Tonno

*Antonino
Di Domizio*

Musica Live:

Fratelli Di Taglia

Mò Better Band

Caja Sonora

Infoline: www.abruzzobeerfestival.com
info@abruzzobeerfestival.com



LE BIRRE ARTIGIANALI
DI QUALITA'
PROTAGONISTE A CHIETI TRA
DEGUSTAZIONI, CORSI,
LABORATORI E MUSICA LIVE

Con la collaborazione di



Promotori



A B R U Z Z O
BEER
F E S T I V A L



4 - 5 - 6

LUGLIO 2014

Centro Espositivo Camera di Commercio
via F.lli Pomilio - Chieti Scalo
ex Foro Boario

*...dove ogni birra
ha una sua storia...*

FOOD & DRINK
Kabala service srl
di Pescara

Cooking Show
by
Scuola
Red Academy

Venerdì 4 luglio

Ore 10,00 Apertura stand

Ore 10,30 Inaugurazione della manifestazione

Ore 11,00 Presentazione della nuova edizione
"Guida alle Birre d'Italia 2015" pubblicata da Slow Food Editore

Interventi Eugenio Signoroni – Curatore Guida Birre d'Italia 2015

Giovanni Angelucci - Responsabile della Guida per Abruzzo e Molise

Ore 16,00 Il Momento Magico della Birra Artigianale Italiana - Parte prima

"Dagli albori ai giorni nostri"

Degustazione guidata da Lorenzo Dabove in arte Kuaska, degustatore e giudice internazionale

Ore 18,00 Il Momento Magico della Birra Artigianale Italiana - Parte seconda "Il nuovo Made in Italy"

Degustazione guidata da Lorenzo Dabove in arte Kuaska, degustatore e giudice internazionale

Ore 19,30 Cooking Show - Scuola Red Academy
"Coppa gelato: cioccolato alla birra, fior di panna e pera sciropata" "Zuppa, arachidi tostati, pop corn dolce-salato e chips di patate alla birra"

Ore 21,00 Musica Live: esibizione del gruppo musicale Fratelli di Taglia "Tutta la musica italiana anche quella che non ti aspetti come non te l'aspetti"

Ospite della manifestazione: **Giò Di Tonno**

Ore 24,00 Chiusura

Sabato 5 luglio

Ore 17,30 Apertura stand

Ore 18,00 "Il mistero del lambic, l'anello mancante tra la birra e il vino" Conferenza guidata da Lorenzo Dabove in arte Kuaska, degustatore, giudice internazionale e ambasciatore della Brasserie Cantillon di Anderlecht (Belgio)

Ore 19,30 Il Momento Magico della Birra Artigianale Italiana - Parte terza

"Birre abruzzesi a centimetro zero"

Degustazione guidata da Lorenzo Dabove in arte Kuaska, degustatore e giudice internazionale

Ore 20,30 Cooking Show - Scuola Red Academy
"Tortino di carote, sorbetto al basilico, zabaione alla birra"

"Spaghetto con crema d'uovo alla birra, polvere di bacon e tartufo"

Ore 21,00 Musica Live: esibizione del gruppo musicale Mo' Better Band

Ore 24,00 Chiusura

Domenica 6 luglio

Ore 17,30 Apertura stand

Ore 18,00 Dimostrazione di homebrewing del docente Dott. Antonino Di Domizio

"Come fare birra fatta in casa" - Parte prima

Ore 19,00 Cooking Show - Scuola Red Academy
"Crostatina alla birra, arancia, limone vaniglia"

"Pancia di maiale croccante, mela, miele, birra"

Ore 20,30 Dimostrazione di homebrewing del docente Dott. Antonino Di Domizio

"Come fare birra fatta in casa" - Parte seconda

Ore 21,00 Musica Live: esibizione del gruppo musicale Caja Sonora

Ore 24,00 Chiusura

PRENOTAZIONI
Per DEGUSTAZIONI
info@abruzzobeerfestival.com



Giò
Di Tonno

DOMENICA
"Come fare birra
fatta in casa"
dimostrazione
di homebrewing

