



Perugia
Percorso Verde
4-7 Giugno 2015

Bevi Responsabilmente

Gente BEERichina
e Cibo di Strada!

www.maltolivello.it

#genteBEERichina



Con il patrocinio di



UNIONE EUROPEA
FONDO SPERIMENTALE EUROPEO
PER LO SVILUPPO RURALE
Riforma 2014-2020 (MIPAF)



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Comune di Perugia



Comune di Deruta



Camera di Commercio
Perugia



Sponsor e Partner



Università dei Sapori
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



www.inkpres.it
Setteblichieri da Birra
Premium



Media Partner



Organizzato da



www.maltolivello.it | #Maltolivello | #genteBEERichina



Segreteria Organizzativa Sedicieventi

+39 075 5003848 | info@sedicieventi.it

BENVENUTI!

Birra: schiumosa, deliziosa e sempre in fermento.

È una delle bevande più diffuse sulla Terra e il suo successo conquista i palati di tutto il mondo sin dall'antichità.

La sua storia ha origini ancestrali, cinquemila anni fa approda in Mesopotamia fino ad arrivare all'Antico Egitto.

Nel corso dei secoli, mantiene le proprie origini modellando il suo sapore adeguandosi ai gusti, alla cultura e alle radici del Paese di provenienza e di coltivazione.

Le materie prime tradizionali, riconosciute a livello mondiale, sono acqua, orzo luppolo e lievito, le quali danno vita ad una varietà quasi infinita di birre.

Malto Livello vi condurrà alla scoperta delle birre artigianali... di qualità!



AREA SOLO BUONA BIRRA

Tutti i giorni | Ore 18.00 / 02.00 | Percorso Verde

BIONDA, ROSSA, SCURA... ECCO I BIRRIFICI DI MALTO LIVELLO!



BIRRIFICIO ALTA QUOTA

Birrificio di Cittareale (RI), luogo in cui l'acqua sgorga pura e limpida. Rappresenta l'ingrediente principale delle birre! Nove le birre attualmente in produzione continua alle quali si affiancano le birre stagionali prodotte con ingredienti rigorosamente legati al territorio.



BIRRA CAULIER

Caulier è l'unica birra nel mondo, naturalmente senza zucchero, messa direttamente in bottiglia. È una birra completamente naturale attraverso la quale tutti i carboidrati presenti inizialmente sono trasformati in alcool. Caulier produce anche un'ottima birra senza glutine.



BIRRA CENTOLITRI

Il micro birrificio Centolitri, nasce a Baschi (TR) e produce con passione birre di qualità con l'acqua cristallina di questi luoghi. Professionalità artigiana nel rispetto della tradizione del "made in Italy", garantiscono la genuinità e l'eccellenza dei prodotti.



BIRRA DELL'EREMO

Nasce nel 2012 ad Assisi, dalla passione autentica per l'homebrewing, trasformata oggi in realtà da Geltrude Salvatori Franchi e suo marito Enrico Ciani, grazie alla laurea in Agraria e a una specifica formazione al Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra di Perugia.



CRUDA E PURA.

BIRRA FLEA

Flea nasce dall'incontro tra le rinomate acque di Gualdo Tadino ed i migliori malti prodotti e selezionati all'interno della azienda agricola di proprietà. I malti utilizzati per la produzione di birra derivano da orzi 100% italiani.



BIRRIFICIO FORTEBRACCIO

L'idea della birra artigianale nasce nella famiglia Pacini nei primi anni '80, quando già veniva fatta in casa con i primi rudimentali kit fai da te. I gestori del "Birrificio Artigianale Fortebraccio" hanno ripreso l'idea completando il progetto con l'installazione del laboratorio di produzione artigianale di birra.



#genteBEERichina



AREA SOLO BUONA BIRRA



BIRRIFICIO IL MASTIO

Il Birrificio artigianale Il Mastio, la cui sede si trova a Urbisaglia cittadina dell'entroterra marchigiano, in provincia di Macerata, è stato aperto nel 2012 dai fratelli Sebastiano e Lorenzo Nabissi. Il nome "Il Mastio" è stato adottato in omaggio al nome della Rocca di Urbisaglia.



MASTRI BIRRAI UMBRI

Da oltre sette generazioni la famiglia Farchioni è impegnata in attività di trasformazione dei prodotti agricoli. Le birre sono realizzate con l'impiego di malti speciali, frumenti e legumi accuratamente selezionati della Regione Umbria e sono create attraverso il processo artigianale dell'alta fermentazione e della rifermentazione in bottiglia per esaltarne aromi e gusto.



BIRRA MILLECENTO

La birra artigianale Millecento è prodotta all'interno del birrificio nella Tenuta San Cassiano a Fabriano. All'interno della tenuta sorge l'Abbazia di San Cassiano in Valbagnola. La prima notizia dell'esistenza della chiesa benedettina risale al 1100, da qui l'ispirazione per il nome del birrificio.



BIRRIFICIO MULINO DEI BIANCHI

L'agricoltura, una vocazione lontana nel tempo nella Tenuta Silvili a Gubbio. Tradizione e modernità per una birra artigianale non filtrata, non pastorizzata e non rifermentata in bottiglia; un prodotto di eccellenza in abbinamento ai prodotti della terra ma anche del mare.



BIRRA PERUGIA

Una realtà giovane e moderna ma ancorata alla storia, alle tradizioni, alla cultura della città di Perugia e della sua birra. Un progetto che viene da lontano, che mira a raccogliere una grande eredità fondando le sue basi sulla professionalità, l'entusiasmo e la passione.



BIRRA SAN BIAGIO

Il Birrificio San Biagio si trova all'interno dell'Antico Monastero di San Biagio a 750 mt d'altitudine immerso nel Parco del Monte Subasio. Uno dei primi Birrifici Umbri, nato con un progetto ambizioso: produrre la Prima Birra italiana di ispirazione Monastica.



STREET FOOD

Tutti i giorni | Ore 18.00 / 02.00
Percorso Verde

Scegli tra le ricette preparate al momento dagli Chef di Malto Livello!
Potrai gustarle tra una birra e un'altra o comodamente seduti negli
spazi attrezzati immersi nel verde!

Acquista i gettoni alla cassa di Malto Livello e Buon Appetito!



LA FRIGGITORIA

Olive ripiene all'Ascolana DOP	€ 5,00
Involtoni di Biancolina	€ 5,00
Spiedini di Carne, Olive e Formaggio	€ 5,00
Patate Fritte di montagna	€ 3,00



LE SPECIALITA' TEDESCHE E NON SOLO..

Hot Dog	€ 5,00
Curry Wurst	€ 6,00
Bretzel	€ 2,00
Panino caldo con Lampredotto e Salsa Verde	€ 6,00

LA FOCARACCERIA

Ciabatta a lievitazione naturale	€ 4,00
Focaccia	€ 5,00



Condimenti:

Prosciutto Umbro tagliato a mano / Porchetta Umbra
Mortadella di Chianina / Lardo Norcino
Guanciale / Crema di Lardo al Serpollo



L'ARROSTICINO

Cartoccio di Arrostitini di Pecora alla griglia (6 pz)	€ 5,00
--	--------



LA CREPERIA

Crêpes Dolci farcite a scelta	€ 4,00
-------------------------------------	--------



#genteBEERichina



STREET FOOD

L'HAMBURGERIA

Panino semintegrale Fatto in casa con:

Hamburger Gourmet / 100% Chianina	€ 6,00
Hamburger Condito / Carne di Vitello	€ 6,00
Hamburger Tirolese / Carne di Chianina, Speck e Patate lesse	€ 6,00
Hamburger di Agnello / Carne di Agnello Speziato	€ 7,00
Hamburger di Maiale / Carne di Suino con Peperoncino	€ 5,00



LA TORTA AL TESTO UMBRA

Stracchino e Rucola	€ 4,00
Prosciutto e Formaggio	€ 4,00
Erba e Salsiccia	€ 4,00
Braciolina di Capocollo di Maiale	€ 4,00
Salame e Formaggio	€ 4,00
Nutella	€ 3,00



TORTA AL TESTO. NIGHT AND DAY

IL PIZZORANTE

Burgeros' Bio	
Hamburger di Chianina avvolto in pasta da Pizza, con Scamorza Bio e Patate Rosse di Colfiorito	€ 5,00
Porchizza Bio Senza Glutine	
Porchetta Bio avvolta in pasta da Pizza	€ 5,00
Startizza Bio Senza Glutine	
Salsiccia e Tartufo Nero avvolti in pasta da Pizza	€ 6,00
Pizza Bio Senza Glutine	
Pizza Margherita con Pomodoro e Mozzarella DOP	€ 6,00
Pizza Fantasia Bio Senza Glutine	
Pizza con ingredienti freschi a scelta	€ 7,00



POLO DIDATTICO

Appuntamenti dedicati a coloro che desiderano approfondire la conoscenza, le origini e le tradizioni della birra artigianale. Mini corsi di assaggio, curiosità & didattica sul processo produttivo della birra dalla miscelazione alla cotta, per capire come viene preparato e gustato il dolce nettare dorato.



GIOVEDÌ 4 GIUGNO

Ore 18.00 | Presentazione Birra Centolitri con degustazione

Ore 19.00 | Presentazione Mastri Birrai Umbri con degustazione

Ore 20.00 | Presentazione Birra dell'Eremo con degustazione

Ore 21.00 | Presentazione Birra Millecento con degustazione

Ore 22.00 | DRINK CULTURE (Best Cocktails in Town)
Presentazione di cocktail in perfect service in collaborazione con Dot, lounge bar



VENEDÌ 5 GIUGNO

Ore 18.00 | IL CERB E LE ATTIVITÀ DI SVILUPPO PER IL SETTORE BIRRARIO NAZIONALE

Presentazione del settore birrario italiano e delle modalità con cui le attività del CERB, Centro di eccellenza per la ricerca sulla birra, si articolano in questo settore.



Ore 19.00 | HO UNA COTTA PER TE

Dimostrazione e produzione domestica di birra con metodo All Grain-Biab in collaborazione con Associazione Birraia Briuoteca.



Ore 20.00 | BEERGRILL

Laboratorio con degustazione di carne alla griglia in abbinamento a birre selezionate in collaborazione con Associazione Birraia Briuoteca e Università dei Sapori.



Università dei Sapori
Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Enogastronomia



#genteBEERichina



POLO DIDATTICO

SABATO 6 GIUGNO



Ore 18.00 | IL CERB E LE ATTIVITA' DI SVILUPPO PER IL SETTORE BIRRARIO NAZIONALE

Presentazione del settore birrario italiano e delle modalità con cui le attività del CERB, Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra, si articolano in questo settore.



Ore 19.00 | BEERGRILL

Laboratorio con degustazione di carne alla griglia in abbinamento a birre selezionate in collaborazione con ADB e Università dei Sapori



Ore 20.00 | BEERGRILL

Laboratorio con degustazione di carne alla griglia in abbinamento a birre selezionate in collaborazione con ADB e Università dei Sapori



Ore 21.00 | Presentazione Birrificio il Mastio con degustazione

Ore 22.00 | Presentazione Birrificio Mulino dei Bianchi con degustazione



DOMENICA 7 GIUGNO

Ore 18.00 | PREMIO CEREVISIA

Degustazione delle birre partecipanti al Premio Nazionale Cerevisia in collaborazione con ADB



Ore 20.00 | Presentazione Birra Perugia con degustazione

Ore 21.00 | Presentazione Birra Caulier con degustazione



Ore 22.00 | Presentazione Birra Flea con degustazione

CRUDA E PURA.

Info e Prenotazioni T +39 327 6353450



Regione Umbria



Camera di Commercio
Perugia



Comune di Deruta



www.maltolivello.it



LA BIRROTECA

Tutti i giorni | Ore 18.00 / 02.00 | Percorso Verde

Le migliori birre in bottiglia proposte dai birrifici partecipanti, oltre che etichette nazionali ed internazionali.

In collaborazione con



RESTA SEMPRE CONNESSO
CON MALTO LIVELLO FREE WIFI

Powered by



#genteBEERichina



COCKTAIL BEER DOT

Tutti i giorni | Ore 18.00 / 02.00 | Percorso Verde

Dalla passione del Cocktail Bar e l'amore per la Birra, uno speciale stand dedicato a questo particolare connubio!

Il vostro After Dinner diventa "After Beer", firmato DOT



BB SPRITZ

Sciroppo di Pesca, Guinness, Prosecco

FRESH SUNRISE

Granatina, Rum, Pompelmo, Waiss Beer

MOJITO FIDEL

Lime, Zucchero di Canna, Rum, Beer

ORANGE SUMMER

Arancia, Lime, Zucchero di Canna, Rum scuro, Guinness

ITALIAN LIE

Vodka, Amaretto di Saronno, Triple Sec, Birra chiara

MALTO DIVERTIMENTO

Malto Livello vi augura.. Malto Divertimento!

Tanti giochi a tema birra per una divertente e allegra pausa!

Fai centro sui mega boccali di birra del **BEER BASKET** o sfida i tuoi amici a colpi di **BIRRA FORZA 4** e **CALCIO BALILLA**, in premio... fivimi di birra!

Per un frizzante ricordo della manifestazione **LA PINTA** e **IL BOCCALE** ti aspettano per divertenti scatti fotografici da condividere con i tuoi amici con hashtag **#MaltoLivello!**



www.maltolivello.it



NOTTI IN FERMENTO

Musica e Birretta accoppiata perfetta!

Quattro serate che vedranno alternarsi sul palco di Malto Livello band musicali, dj-set e tutte le sere, a partire dalle 24.00, Selcta by **Lorenzo Trottolini**.

Giovedì 4 Giugno
Dalle ore 21.00
MALTO LIVE
Serata
Gruppi Emergenti



BALEFULLIES
FIND THE ELEPHANT
KENDAN & #LAFLOWTTA
S.A.R.S.

Da non perdere...
...assolutamente!

Venerdì 5 Giugno
Dalle ore 22.00
RED ZONE
PARTY!

05.06.15
RED ZONE PARTY / MALTO LIVELLO

redzone



#genteBEERichina



NOTTI IN FERMENTO

TOP!

Sabato 6 Giugno
Dalle ore 22.00
MARK UNCLE BAND
Vintage Rock



Domenica 7 Giugno
Dalle ore 22.00
'OL BOOGIES
Rockabilly Band

Scateniamoci!



★ VI ASPETTIAMO NUMEROSI ★



www.maltolivello.it



CONCORSO CEREVISIA

L'evento ospiterà il **Concorso Nazionale Cerevisia** organizzato dal **Banco Nazionale di Assaggio delle Birre** che vede come protagonisti, oltre ai birrifici artigianali vincitori, i principali attori della scena nazionale e regionale birraia di qualità.

Il **Premio Cerevisia** è un concorso annuale diretto a promuovere la produzione, la commercializzazione e il consumo di birra di qualità e premiare le Eccellenze Birraie del nostro Paese.



Regione Umbria



Camera di Commercio
Perugia



Comune di Deruta



Domenica 7 Giugno | Ore 18.00 | Polo Didattico
Degustazione delle birre partecipanti al premio in collaborazione con **ADB**



#genteBEERichina





Perugia · Percorso Verde

12-21 Giugno 2015

Il Festival Italiano del Barbecue

UN VIAGGIO DI BRACIERE!



piacerebarbecue.it





Unica, Umbria

Con il Patrocinio di



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Mille eventi, una Terra Autentica

A thousand events, an authentic land.

www.unicaumbria.it

APPUNTAMENTI, ARTE,
MOSTRE, INCONTRI, CULTURA.
MILLE EVENTI PER VIVERE
L'UMBRIA PIÙ AUTENTICA.

HAPPENINGS, ART, EXHIBITS,
MEETINGS, CULTURE.
A THOUSAND EVENTS
TO LIVE UMBRIA
AT ITS MOST AUTHENTIC.



Camera di Commercio
Perugia

seguici su     